

Gefüllter Schweinenacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kg Schweinenacken, 1 Beutel Dörrobst, 1 kleine Zwiebelwurst (á ca. 100 gr), 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Teelöffel scharfer Senf, 2 Teelöffel Kräuter der Provence, 3 Möhren, 1 kleine Sellerieknolle, 2 Stangen Lauch, 1 Packung Champignons, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

In den Schweinenacken vom Metzger oder selbst eine Tasche schneiden..groß genug...
Dörrobst und Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden. Anschliessend Dörrobst, Zwiebelwürfel, Zwiebelwurst, Senf und Kräuter zu einer Paste mischen und den Braten damit füllen. Den Braten außen etwas Salzen und Pfeffern.

Die Zubereitung:

Das grob gewürfelte Suppengemüse und die frischen Champignons mit 2 TL Schmalz o.ä. in den Bräter verteilen. Braten auflegen, $1\frac{1}{2}$ - 2 Tassen Wasser hinzu fügen und bei 180 Grad im Backofen garen. Zwischenzeitlich immer etwas Wasser hinzufügen und den Braten damit begießen. Der Rest dient nachher als Grundlage für die Soße.

Dazu Salzkartoffeln und Rotkraut. Guten Appetit

Tipp: Sehr gut macht sich auch gewürfelter Gouda zusätzlich in der Füllung!