

# Schweins-Lungenbraten

## Für 4-6 Personen:

200-300 g Bauchspeck	2 Schweinslungenbraten à 500 g	Grillbratengewürz
200 g Semmelbrösel	3 Eier	150 g gerieb. Emmentaler
Petersilie		

Gugelhupfform ausfetten (wenn es fetter Speck ist, dann braucht man nicht auszufetten) und dann mit Bauchspeck auslegen. Eventuell mehr Speck nehmen. Es kommt darauf an, wie dünn der Speck geschnitten ist.

Schweinslungenbraten gut mit Grill- oder Schweinsbratengewürz würzen und an allen Seiten rasch anbraten. Auskühlen lassen.

Semmelwürfel, Eier, geriebenen Emmentaler, Petersilie und ein klein wenig an Salz vermengen und kurz rasten lassen. Wenn die Masse zu trocken ist, dann kann noch ein Schluck Milch dazu gegeben werden.

Zuerst einen Teil Semmelwürfel in die Form geben (fest hineindrücken) dann die Lungenbraten drauflegen und den Rest der Semmelwürfel fest drücken. Am Schluss wieder mit Speck belegen. Alufolie drauf und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Schweins-Lungenbraten Gugelhupf mit Alufolie ca. 1 Stunde 15 Minuten backen, nach 45 Min. die Alufolie wegnehmen, damit der Speck rundherum schön knusprig wird. Stürzen.

### **Tipp:**

Vor dem Stürzen den Gugelhupf ein wenig schütteln. Wenn er sich schon von der Form löst, dann ist er fertig, ansonsten noch ein bisschen weiterbacken lassen.

Dazu gibt's Pilzsauce, Kartoffeln und Salat. Man muss die Semmelmasse nicht viel würzen, weil über Nacht die Gewürze vom Bauch-Speck und dem Lungenbraten in die Fülle übergehen.

Man kann das Ganze aber auch in einer Kastenform machen. Dann braucht man nur einen Lungenbraten und natürlich auch nur die Hälfte Menge an Fülle.

Ilse Blogt am 10. Oktober 2023