

Rinder-Rollbraten italienisch gefüllt

Für 8 Personen:

4 Eier	1/2 Bund Oregano	1/2 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen	2 rohe Würstchen, (a 200 g)	200 g Rinderhackfleisch
50 g Panko	3 EL Meersalz	Pfeffer
1 Rindfleisch-Scheibe (700-800 g)	150 g Bacon	100 g geriebener Käse
100 g Schinken (dünne Scheiben)	2 Zwiebeln	4 EL Olivenöl
1/4 l trockener Rotwein	1 Dose Tomaten (800 g)	

2 Eier hart kochen und abschrecken. Inzwischen Oregano und Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Kräuterzweige zum Schmoren beiseitelegen, von den übrigen die Blättchen abstreifen und fein hacken.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Wurstmasse in kleinen Stücken aus der Haut drücken. Alle diese Zutaten mit dem Hackfleisch, dem Panko, den rohen Eiern, dem geriebenen Käse vermischen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Die Rindfleischscheibe auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit den Bacon-Scheiben belegen. Die Fleischmasse darauf verstreichen. Die gekochten Eier pellen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Käse und dem Schinken auf der Fleischmasse verteilen. Den Braten aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Das Öl in einem großen Bräter mit Deckel auf der Herdplatte erhitzen. Den Braten darin rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, beiseitegelegte Kräuterzweige dazugeben. Mit dem Wein ablöschen. Die Tomaten in der Dose klein schneiden und mit dem Saft dazurühren. Die Sauce abschmecken, den Braten einlegen.

Den Braten zugedeckt im Ofen (unten, Umluft 160°) etwa 2 1/2 Std. schmoren. Etwas nachziehen lassen; dann in Scheiben schneiden.

NN am 04. Januar 2023