

Spanferkel-Rollbraten

Für 8 Personen

2 kg Spanferkel-Rücken mit Bauch	500 g Hackfleisch	300 g Bacon
500 g Röstzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer
2 EL Dijon-Senf	2 Knoblauchzehen	gemahl. Kümmel, Paprika

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Bratenschnur der Spanferkel-Rolle aufschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Dijon-Senf einstreichen, gequetschten Knoblauch darauf verteilen, die Flächen mit Bacon belegen, das Hackfleisch verteilen, mit Röstzwiebeln und gehackter Petersilie bestreuen.

Den Braten zusammenrollen, mit einer Bratenschnur zusammenbinden, mit Kümmel Pfeffer, Salz, Paprika einreiben und auf einem Rost in den Backofen schieben.

Den Rollbraten mit einem Braten-Thermometer beobachten. Bei einer Innentemperatur von 80°C ist der Braten fertig.

Dazu passt Sauerkraut mit Rum-Rosinen (siehe Kategorie Beilagen) und Rosmarin-Kartoffeln.

NN am 28. September 2019