

Schweine-Rollbraten gefüllt

Für 10 Personen:

Für den marinierten Schweinebauch:

1 halben Schweinebauch (ca. 5 kg)	6 Knoblauchzehen, zerdrückt	30 g Fenchelsamen
30 g Wacholderbeeren	30 g Pfefferkörner	60 g Thymian
3 Lorbeerblätter	4 l Wasser	

Für die Gnocchimasse:

500 g Kartoffeln (mehligk.)	100 g Mehl (405er)	100 g Grieß
3 Eigelb	Salz, Pfeffer	

Außerdem:

4 rote Zwiebeln	1 kg Schweinehackfleisch	Spicknadel, Bratschnur
-----------------	--------------------------	------------------------

Kräutermischung:

4 gehackte Knoblauchzehen	30 g Rosmarin gehackt	30 g Thymian gehackt
20 g Salbei gehackt	grobes Meersalz	

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit Essig marinieren.

Zum kochenden Wasser folgende Gewürze hinzufügen: Knoblauch, Fenchelsamen, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Thymian; alles 10 Minuten kochen und dann auf Raumtemperatur abkühlen.

Den Schweinebauch auf der Fettseite mit einem scharfen Messer so einschneiden, dass 2cm-große Quadrate entstehen, sodann in die Marinade legen und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Gnocchi-Masse die Kartoffeln mit Schale kochen, ausdampfen lassen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu der Masse Mehl, Grieß, Eigelb, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teige für eine Stunde ruhen lassen und dann in einen Spritzbeutel füllen.

Den Schweinebauch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Auf der Fleischseite Salz und die Kräutermischung ein massieren.

Das Hackfleisch auf dem Schweinebauch verteilen, fest andrücken, rote Zwiebeln darauf verteilen und die Gnocchi-Masse in länglicher Form auf das Hackfleisch spritzen.

Den Schweinebauch mit beiden Händen zusammendrücken, ihn in eine Kastenform legen, die beiden Enden mit Spicknadel und Bratschnur zusammennähen.

Den so vorbereiteten Schweinebauch aus der Kastenform nehmen, auf einen Grillrost legen und ihn bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 4 Stunden im Ofen garen.

NN am 27. Oktober 2023