



GEFÜLLTER SCHWEINEBAUCH MIT PASTINAKEN-KLÖBEN

Rezept für 4 Portionen

FÜR DEN SCHWEINEBAUCH:

1,5 kg Schweinebauch
ohne Knochen und Knorpel
2 Schalotten
50 g weißer Speck
200 g gemischte Pilze
(z. B. braune Champions, Kräuterseitlinge)
150 g Laugenbrezeln vom Vortag
80 ml Milch
300 g Wurzelgemüse
(Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel)
250 ml fränkisches Weißbier
500 ml Bratenfond
Salz
Pfeffer a. d. Mühle

FÜR DIE PASTINAKEN-KLÖBE:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
200 g Pastinaken
1 EL Speisestärke
2 Eigelbe
Muskat a. d. Mühle
½ Bund Blattpetersilie

1 Bräter oder Schmortopf ca. 35 x 35 cm
Küchengarn zum Binden

Die Schalotten schälen und würfeln. Speck ebenso würfeln. Pilze bürsten und je nach Größe klein schneiden. Brezeln in Würfel schneiden. Backofen für 140°C Ober-/Unterhitze vorbereiten.

Den Speck in der Pfanne auslassen, Schalotten und Pilze darin mehrere Minuten anbraten. Mit Milch aufgießen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und über die Laugenbrezeln gießen. Kurz durchrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Schweinebauch von überschüssigem Fett befreien und der Länge nach im Aufklapp-schnitt aufschneiden. Die Füllung darauf verteilen, dabei 1-2 cm am Rand frei lassen. Den Schweinebauch aufrollen und mit Küchengarn binden.

Das Gemüse waschen, grob würfeln und in den Bräter geben. Mit Bier und Fond aufgießen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse setzen. Schweinebauch im Ofen 2-2,5 Stunden saftig garen. Dabei gelegentlich mit Bratensaft begießen.

Kartoffeln schälen und würfeln. In reichlich gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten weich garen. Pastinaken schälen und fein reiben. Fertige, abgossenen Kartoffeln grob zerstampfen und zusammen mit Pastinaken, Speisestärke und Eigelb zu Kloßteig verarbeiten. Mit Muskat würzen. Masse zu 8-10 gleich große Klößen formen. Diese in reichlich gesalzenem Wasser 10-12 Minuten aufkochen und ziehen lassen. Petersilie abzupfen und fein schneiden.

Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, vom Küchengarn befreien und in Scheiben schneiden. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen, erneut aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Klöße mit Petersilie bestreuen und mit dem Bratensaft zum Schweinebauch reichen.

Tipp: Das Wurzelgemüse aus dem Schmorsud können Sie zu diesem Gericht als Beilage servieren.