

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 10. Februar 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

### **Schweinslungenbraten im Rote-Rüben-Brotteig mit Gorgonzola**



**40 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig**

#### **Zutaten für 4 Personen**

1 Schweinslungenbraten ca. 1 kg, Salz, Pfeffer, Öl.

Für den Brotteig: 75 ml Roter-Rüben-Saft, 5 g frische Germ, 150 g Weizenmehl (Universal), 1 EL Magertopfen, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz.

Außerdem: 250 g Gorgonzola, 250 ml Schlagobers.

#### **Zubereitung**

Den Schweinslungenbraten zuputzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundum scharf anbraten. Das Fleisch bereitstellen.

Für den Brotteig den Roten-Rüben-Saft leicht erwärmen und die Germ darin auflösen. Den Saft mit Mehl, Topfen, Olivenöl sowie Salz vermengen und gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und den Schweinslungenbraten daraufsetzen und in den Teig packen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C 20 Minuten backen.

Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden, Schlagobers erhitzen und den Gorgonzola darin schmelzen lassen. Den Schweinslungenbraten im Rote-Rüben-Brotteig portionieren, mit dem Gorgonzola servieren.