

Frisch gekocht



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 bereit stellen.

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.