

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Gefüllte Schweinsbrust mit Semmelfülle

Köchin: Lydia Maderthaler

#### Zutaten

(4-6 Personen)

Für das Fleisch

- 2 kg Schweinsbrust
- Salz
- Kümmel ganz
- 2 Knoblauchzehen
- einen großen Metallspieß
- ½ L Wasser

Für die Fülle

- 2 Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- 500 g Knödelbrot
- 3 Eier
- 500 ml Milch
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für das Gemüse

- 2 Karotten
- ½ Brokkoli

Quelle: ORF extra

- ½ Karfiol
- Salz
- 1 EL Butter

## Zubereitung

**1.** Für die Fülle die feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln in Butterschmalz goldig bräunen und anschließend mit der Milch aufgießen. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben, die Eier hineinschlagen und dann die warme Milch-Zwiebel-Masse darüber geben. Die gehackte Petersilie beimengen und die Knödel-Masse mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

**2.** Nun die Schweinsbrust mit einem sehr scharfen Messer auf der Schwarte quer einschneiden (= schröpfen), wenden und eine Tasche in die Brust schneiden. Dann die Brust innen und außen salzen.

**3.** Für das gedämpfte Gemüse die Karotten schälen und in feine Ringe und den Brokkoli und den Karfiol in kleine Röschen schneiden. Dann zuerst die Karotten in einem Topf in gesalzenem Wasser blanchieren. Nach ein paar Minuten den Karfiol und zum Schluss den Brokkoli begeben und kurz köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Danach unter kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.

**4.** Nun die Schweinsbrust mit der Hälfte der Semmelknödel-Masse füllen und die Tasche im Anschluss mit einem großen Metallspieß verschließen. Die Brust außen nochmal mit etwas Salz, Kümmel und feingeschnittenem Knoblauch einreiben und in einen Bräter legen. Das Wasser dazugeben und die Schweinsbrust bei 160° C Ober-Unterhitze 2,5 Stunden im Rohr garen.

**Tipp:** Den Knoblauch kann man auch erst später dazugeben, damit er nicht verbrennt. Zwischendurch immer wieder mal die Flüssigkeit im Rohr kontrollieren und gegebenenfalls noch etwas Wasser ergänzen, damit die Brust nicht anbrennt.

**5.** Die zweite Hälfte der Semmelknödel-Fülle in einen Bogen Backpapier einwickeln, zu einer Rolle formen und die letzte halbe Stunde ins Rohr zu der Schweinsbrust geben. Die Semmelknödel-Rolle wird dadurch gar und muss nicht mehr im Wasser gekocht werden.

**Tipp:** Die gegarte Semmelknödel-Masse kann anschließend entweder zusätzlich zur Brust serviert werden oder als Basis für geröstete Knödel dienen.

**6.** Am Ende der Garzeit den entstandenen Saft aus dem Bräter in einen Topf gießen, das Fett abschöpfen und bei Bedarf den Saft mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke binden.

**7.** Das blanchierte Gemüse nun nochmal kurz in einer Pfanne in etwas Butter schwenken. Die knusprige Schweinsbrust aus dem Bräter nehmen, in Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Etwas Saft über das Fleisch und die Knödel-Fülle geben und gemeinsam mit dem Gemüse servieren.