

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

Fotocredit: Simeon Baker



### **Gesurtes, gefülltes Schweinebrüstchen im Hausbiersaftl mit lauwarmem Krautsalat**

**Koch: Hartwig Häußl**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Fülle

- 1 Zwiebel
- 8 Toastscheiben
- 1/8 l Milch
- 3 Eier
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für das Fleisch und die Sauce

- 1,5 kg gesurter Schweinebauch
- 1 Karotte
- 1/4 Sellerieknolle
- 0,5 l dunkles Bier
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für den Krautsalat

- 1 mittlerer Spitzkrautkopf
- 5 EL Sonnenblumenöl
- ein Schuss Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel

---

## Zubereitung

- 1.** Für die Fülle zuerst das in Würfel geschnittene Toastbrot, die gehackte Zwiebel, die gehackte Petersilie, die Eier, die erwärmte Milch, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss in einer Schüssel miteinander vermengen.
- 2.** Für die Sauce die Karotte, den Sellerie und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einen Bräter geben. Dann das dunkle Bier dazugeben.
- 3.** Den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und die Schwarte schröpfen (mit dem Messer über Kreuz einschneiden). Dann unter der geschröpften Schwarte mit dem Messer eine Tasche einschneiden und diese mit der vorbereiteten Fülle füllen und mittig in den Bräter auf das Gemüse legen.
- 4.** Anschließend den Bräter ins Rohr geben und das Fleisch bei 150° C Ober-Unterhitze 1 Stunde und 45 Minuten garen. Währenddessen das Fleisch immer wieder mit der Sauce übergießen.
- 5.** In der Zwischenzeit den Krautkopf in feine Streifen schneiden und dies in einer Schüssel mit reichlich Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Kümmel würzen und mit den Händen gut vermengen. Danach etwa eine Stunde durchziehen lassen.
- 6.** Das marinierte Kraut dann in einer Pfanne im Sonnenblumenöl anbraten, mit etwas Weißwein ablöschen und gut vermengen.
- 7.** Zum Schluss den gefüllten Schweinebauch aus dem Rohr nehmen, aufschneiden und je zwei Tranchen mittig auf einem flachen Teller anrichten. Das geschmorte Gemüse dazugeben und die Sauce angießen. Den warmen Krautsalat dazu servieren.