

Gefülltes Schweinebauchfleisch, Spitzkohl

Fü 2 Portionen	150 g hartes Brötchen	100 ml Gemüsebrühe
1 El heller Soßenbinder	100 ml Sahne	50 g Rosinen
500 g Schweinebauch ohne Kn.	1 Spitzkohl frisch	100 g Schinkenwürfel
2 Eier	5 Stengel Petersilie	30 g Butter
Salz, Pfeffer, Öl		

Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten und beiseite stellen. Eine Auflaufform mit wenig Öl bepinseln. Den Schweinebauch mit der Masse füllen und mit Zahnstochern verschließen. Den Bauch in die gefettete Form geben und mit 200 ml Wasser aufgießen. Der Schweinebauch muss 1,5 Std. bei 190 Grad knusprig garen. 20 Minuten bevor der Braten fertig gegart ist, kann der Spitzkohl in einem gebutterten Topf angebraten werden. Danach mit reduzierter Hitze für etwa 10 Minuten geschlossen weiter dünsten. Brühe, Soßenbinder und Sahne in den Topf zu dem Spitzkohl geben und die Rosinen hinzufügen. Den Schinken ebenfalls in die Masse geben und alles gut abschmecken. Fleisch aus dem Ofen nehmen und aufschneiden, alles auf einem Teller anrichten und mit dem Bratensaft übergießen.

Christoff Rüffer am 18. Juli 2025