

## Gefüllter Schweinsbraten

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1.2 kg Schweinshals (wenn möglich vom Wollschwein)
- 10 Tranchen Bresaola
- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 1 ½ EL Fenchelsamen
- 5 Rosmarinzweige
- 60 g in Öl eingelegte Dörrtomaten, gut abgetropft
- 150 g Knollensellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 4 – 5 Schalotten geschält und halbiert
- 2TL Tomatenpüree
- 1.5 dl Weisswein
- 2.5 dl Bouillon
- 3 EL Olivenöl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Schweinshals vom Metzger so aufschneiden lassen, dass man ihn zu einem länglichen Rechteck aufklappen und nach dem Füllen wieder zusammenklappen kann.

Den Braten aufklappen. Auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem Bresaola belegen.

Die Nadeln eines Rosmarinzweiges klein hacken und zusammen mit den Fenchelsamen und den Knoblauchzehen in einem Mörser zu einer gleichmässigen Masse mörsern. Die Masse gleichmässig auf die Bresaola-Tranchen verteilen. Die Dörrtomaten grob hacken und darüber verteilen.

Den Braten wieder zusammenklappen und mit einem Metzgerfaden zusammenbinden. Die übrigen Rosmarinzweige unter den Metzgerfaden ziehen.

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Etwas Olivenöl in einen Bräter geben und den Braten auf dem Herd auf allen Seiten schön anbraten. Das dauert etwa 15 bis 20 Minuten. Gegen Ende des Anbratens den Sellerie, die Schalotten und das Tomatenpüree dazugeben und mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen und den Bräter zugedeckt für ca. 3 Stunden in den vorgeheizten Ofen schieben. Während des Schmorens ab und zu etwas Wasser oder auch Bouillon nachgiessen.

Den Braten aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten im Bräter an der Wärme ruhen lassen. Erst dann den Metzgerfaden entfernen und den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren.