

## Rezepte vom Schwein

### Schweinefilet mit Kräuterfüllung

#### Zutaten für 4 Personen

2 kleine Schweinefilet  
Salz, Pfeffer  
2 Teelöffel Senf

#### Für die Füllung

1 Bund Petersilie  
je 1 Zwiebel / Knoblauchzehe  
1 EL Kapern

Variante : zusätzlich Feines Brät untermengen

#### Des Weiteren

100 g Dörrfleisch in Scheiben  
je 125 ml Fleischbrühe und Weißwein  
100 g Creme fraiche  
Speiseöl, event. hellen Saucenbinder  
Küchengarn

#### Zubereitung

Die vorbereiteten Schweinefilet der Länge nach vom Metzger einschneiden lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Backofen vorheizen.

Petersilie für die Füllung waschen und abtrocknen,  
Zwiebel und Knoblauch abziehen, alles fein hacken, vermischen  
und in die Filets füllen und anschließend mit Dörrfleisch umwickeln  
und mit Küchengarn umwickeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets rundherum anbräunen.  
Mit der Brühe und dem Wein ablöschen und das Fleisch zugedeckt  
etwa 15-20 min köcheln lassen, anschließend Fleisch herausnehmen  
und in Alufolie im Backofen warmstellen.  
Creme fraiche in den Bratenfond unterrühren,  
abschmecken und nach Belieben binden.

Als Beilage empfehlen wir etwas aus der Kartoffelkiste  
sowie Gemüse der Saison - Guten Appetit !

## Schweinebraten mit Senfkruste

### Zutaten für 4-6 Personen

1 Kg Schweinekamm o. Knochen  
Salz, Pfeffer

### Für die Kruste

1-2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 El Dijonsenf  
2 El Senfkörner  
2 El Kräuter der Provence  
2 El Öl

### Gemüsebeilage

frische Champignons  
Karotten  
Lauchzwiebeln  
Petersilie  
Butter

### Zubereitung

Backofen vorheizen - O/U-Hitze 180 Grad, Umluft 150 Grad

Das vorbereitete Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen,  
Zwiebeln schälen und würfeln.

Zwiebelwürfel anbraten, Knoblauch schälen und pressen,  
mit den restlichen Zutaten für die Kruste vermengen.

Zwiebelscheiben andünsten, die Senfkruste um den Braten streichen  
Braten in einem Bräter in den Backofen schieben und etwa 90 min garen.

In der Zwischenzeit Champignons, Lauch und Karotten putzen  
und Scheiben schneiden, zusammen mit den Lauchzwiebeln in Butter anschwitzen,  
mit Petersilie, Salz, Pfeffer abschmecken und mit Bratenfond auffüllen.

**Als Beilage empfehlen wir Spätzle - Guten Appetit!**

### Zubereitungsvariante:

Probieren Sie einmal die Zubereitung nach der 80-Grad-Methode  
Backofen O/U-Hitze 80 Grad vorheizen  
und für 5 Stunden langsam garziehen lassen.

## Gefüllter Schweinekrustenbraten

### Zutaten für 4 Personen

1 Kg Schweineschulter mit Schwarte,  
vom Metzger einritzen und Tasche einschneiden lassen

### Für die Füllung

250 gr Champignons  
1-2 Zwiebeln  
250 gr Rinderhack  
Salz, Pfeffer, Majoran gerebelt

### Des Weiteren

je 125 gr Karotten/Sellerie/Schalotten  
Wacholderbeeren  
250 ml Fleischbrühe  
100 ml Süße Sahne  
4 El Madeira  
event. Soßenbinder  
Küchengarn

### Zubereitung

Backofen vorheizen - O/U-Hitze 180 Grad, Umluft 150 Grad  
Füllung vorbereiten: Zwiebeln und Champignons putzen und kleinhacken,  
mit Hackfleisch, Majoran, Salz, Pfeffer vermengen und in die  
vorbereitete Bratentasche einfüllen, anschließend mit Garn zubinden.  
Braten nach Geschmack würzen und in einem Bräter, Schwarte nach oben,  
mit geschlossenem Deckel für ca. 2 Std. in den vorgeheizten Backofen schieben.

In der Zwischenzeit Karotten und Sellerie putzen und würfeln,  
Schalotten abziehen und zusammen mit den Wacholderbeeren  
30 min vor Ende der Garzeit in den Bräter geben, Bräterdeckel abnehmen.

Braten nach Ende der Garzeit herausnehmen und warmstellen,  
Gemüse und Schalotten mit der Fleischbrühe ablöschen,  
Wacholderbeeren entfernen und mit Madeira, der Süßen Sahne,  
Salz und Pfeffer abschmecken evt. eindicken.

**Als Beilage empfehlen wir Kartoffel- oder Semmelknödel,  
ganz nach Ihrem Geschmack und wünschen einen guten Appetit !**

## Schweinefleischpastete und Äpfeln im Schlafrock

### Zutaten für 4 Personen

#### für den Teig

75 gr Butterschmalz  
je 3 El Milch/Wasser  
1 Prise Salz  
250 gr Weizenmehl  
1 Eigelb

#### für die Füllung

600 gr zartes Gulasch vom Schwein  
1 Bund Lauchzwiebeln  
800 gr Kartoffeln, festkochend  
2 süße Äpfel  
125 ml Fleischbrühe  
Kräuter der Provence  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Pastetenteig: Alle Zutaten außer dem Mehl in einem Kochtopf erhitzen, das Mehl einsieben und Teigrolle eine halbe Std. ruhen lassen.

Backofen vorheizen - Umluft 160 Grad

Füllung: Den Gulasch würzen und rundherum anbräunen.

Die Auflaufform fetten und in Würfel geschnittene Kartoffeln, Äpfel und Lauchzwiebeln zusammen mit dem Fleisch in die Form geben - mit der Fleischbrühe übergießen und die Kräuter überstreuen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen und zuschneiden, sodaß sie die Auflaufform rundherum am Rand abschließt.

Die Pastete nun mit dem Eigelb bestreichen und zur optischen Aufwertung mit dem Plätzchenausstecher Zierornamente ausstechen und die Pastete damit verzieren und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

Pastete in den vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, schieben und je nach Umfang/Höhe der Pastete 60-70 min backen.

**Dieses Gericht ist sehr reichhaltig, sodass auf zusätzliche Sättigungsbeilagen verzichtet werden kann - wer möchte kann das Essen mit einem Grünen Salat oder Roter Bete vervollständigen - Guten Appetit!**

