

Kochen

Petra Bühler

Mittwoch, den 24.02.2021

**Gefüllter Schweinebraten mit Spätzle und Thymiansoße
Für 4 Personen**

Zutaten

Für den Braten:

2 Brötchen, vom Vortag
1 kg Schweinebrust,
nach Belieben mit Schwarte (ohne Knochen)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 rote Paprikaschote
1 EL Petersilie, gehackt
0,5 Bio-Zitrone (Schale)
300 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier (Größe M)
100 g Rostbratwurst, roh oder Fleischkäsebrät
(vom Metzger)
Paprikapulver, edelsüß
etwas Öl zum Braten



Für den Thymianfond:

1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
2 EL Tomatenmark
330 ml Bier, dunkel
500 ml Rinderbrühe (z. B. Instant oder aus dem Glas)
1 Bund Thymian
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 TL Speisestärke

Für die Spätzle:

6 Eier (Größe M)
etwas Salz
1 Msp. Kurkuma, gemahlene(n) (Gelbwurz)
1 EL Mineralwasser
400 g Spätzlemehl
4 EL Butter
2 EL Semmelbrösel

Außerdem:

kleine Holzspieße/Zahnstocher, Küchengarn

Zubereitung:

1. **Für die Füllung** die Brötchen grob würfeln und ca. 10 Minuten lauwarmem Wasser einweichen.
2. Den Schweinebraten kalt waschen, trocken tupfen und seitlich tief einschneiden. Sofern das Fleisch mit Schwarte zubereitet wird, Schwarte z. B. mit einem sehr scharfen Messer oder Teppichcutter in feine Rauten schneiden, dabei nicht mit ins Fleisch schneiden.

3. Fleisch von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, dabei die Schwarte nur salzen.
4. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauchwürfel darin andünsten, etwas abkühlen lassen.
5. Die Paprika putzen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Mit Petersilie, Zitronenschale, Hackfleisch und Eier in eine Schüssel geben. Das Wurstbrät aus der Hülle drücken und zur Masse geben. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls zugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Brötchen ausdrücken und zur Masse geben. Alles gründlich verkneten und evtl. eine Bratprobe machen (siehe Extra-Tipp).
6. Die Füllung in den Fleischeinschnitt geben. Den Braten z. B. mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch, bis auf die Schwarte, darin rundum goldbraun anbraten. Braten mit der Schwarte nach oben in einen Bräter setzen.
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den **Thymian-Schmorfond** Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Im Bratfett der Pfanne anbraten. Suppengrün putzen, ggf. schälen, ebenfalls in Würfel schneiden und mit anrösten. Das Tomatenmark einrühren und leicht mit anbraten. Mit Bier und Rinderbrühe aufgießen. Thymian abbrausen, die Hälfte der Zweige dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Den Fond zum Fleisch in den Bräter geben. Bräter in den heißen Backofen schieben, sofern vorhanden ggf. ein Kerntemperaturmesser in die Mitte des Bratens stechen. Die Schweinebrust 2–2,5 Stunden braten, bis die Füllung eine Kerntemperatur von 75 Grad hat.
9. Inzwischen **für die Spätzle** Eier, Salz, Kurkuma und Mineralwasser in eine Schüssel geben und verquirlen. Das Spätzlemehl nach und nach einrühren und mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Teig kurz quellen lassen.
10. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Teig portionsweise auf ein Spätzlebrett oder in eine Spätzlepresse geben und in das kochende Wasser schaben, bzw. drücken. Wasser dann nochmals aufkochen.
11. Die fertigen Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, in kaltem Wasser kurz abschrecken und dann absieben und abtropfen lassen.
12. Den Braten aus dem Ofen nehmen, das Fleisch in eine Auflaufform setzen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf passieren und aufkochen. Speisestärke und etwas Wasser verrühren, unter den kochenden Fond rühren und abbinden. Blättchen vom übrigen Thymian abzupfen, hacken und unter die Soße rühren. Nochmals abschmecken.
13. Für die Schmelze 2 EL Butter, Semmelbrösel und 1 Prise Salz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten.
14. Die mittlere Grillfunktion oder Oberhitze des Backofens einschalten. Den Braten in den Backofen schieben und die Schwarte knusprig rösten und aufkrossen lassen. **Achtung**, Schwarte verbrennt dabei leicht!
15. Kurz vor dem Servieren übrige Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Spätzle darin unter Schwenken erwärmen.
16. Den Schweinebraten aufschneiden, mit Soße und den Spätzle anrichten. Die Butterschmelze über die Spätzle träufeln und alles servieren.

Tipp: Um zu prüfen, ob die Füllung ausreichend gewürzt ist, machen Profis eine Bratprobe, bevor sie den Braten fertig vorbereiten. Dazu ein kleines Stück der Füllung zu einer flachen Frikadelle formen, in wenig Öl in einer Pfanne braten. Bratprobe schmecken und ggf. die übrige Füllung noch nachwürzen.