


# Schweinsrollbraten mit Pilzfüllung



**Meine Wahl.**

 Gesamtzeit: 2 h 50 min

 Aktivzeit: 1 h

 Mittel



## Zutaten

für 6 Personen

- 1.5 kg** Hals vom Schweizer Schwein, flach geschnitten für Rollbraten
- 30 g** Steinpilze, getrocknet
- 30 g** Morcheln, getrocknet
- 1** Schalotte, fein gehackt
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 3 EL** Bratbutter
- 0.25 TL** Pfeffer
- 0.5 dl** Cognac
- 200 g** Kalbsbrät
- 6** Zweige Thymian, Blättchen gezupft, gehackt
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 3 EL** HOLL-Rapsöl
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 3 EL** Tomatenpüree
- 5 dl** Weisswein
- 1 EL** Speisestärke
- 5 dl** Fleischbouillon, kalt
- 1** Lorbeerblatt
- 50 g** Butter
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 l** Einweichwasser der Pilze
- 200 g** Bramata-Polenta

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

- 2 Lorbeerblätter  
2 Zweige Rosmarin  
80 g Sbrinz AOP, gerieben  
Pfeffer

### Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

**1031** kcal  
**62 g** Eiweiss  
**33 g** Kohlenhydrate  
**65 g** Fett



enthält Gluten



enthält Laktose

### Mit Schwein gegen Food Waste

Schweine sind wichtige Verwerter von Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung. Sie leisten damit einen Beitrag gegen Food Waste.

### Zubereitung

- 1 Fleisch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 Pilze in 1 Liter kaltem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Abgiessen, Pilzwasser auffangen, durch ein mit Haushaltspapier ausgelegtes Sieb filtern, beiseitestellen. Pilze fein hacken, mit Schalotte und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne in Bratbutter anbraten. Mit Pfeffer würzen und mit Cognac ablöschen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Mit Brät und Thymian gut vermengen.
- 3 Fleisch flach auf der Arbeitsfläche auslegen. Füllung gleichmässig darauf verteilen und das Fleisch der Länge nach eng aufrollen. Braten mit ca. 1,5 m Bratenschnur an einem Ende 1 x umwickeln und die Schnur verknoten. 2 cm abmessen, Schnur mit dem Finger festhalten, wieder um den Braten legen und durch die Schlaufe ziehen. Vorgang bis zum Ende des Bratens wiederholen. Braten wenden und Schnur mit dem anderen Ende verknüpfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 Öl in einer Bratpfanne auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d. h., flüssig wird wie Wasser, das Fleisch rundum ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt. Fleisch in eine ofenfeste Form à ca. 3 l Inhalt legen. Zwiebel im Bratensatz goldbraun braten. Tomatenpüree begeben, 3 Minuten mitbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Speisestärke in Bouillon auflösen, begeben und aufkochen, würzen. Lorbeerblatt begeben und Sauce über den Braten giessen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen.
- 5 In der Mitte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 1 ½ Stunden garen. Thermometer auf 65 °C einstellen. Herausnehmen, Fleisch mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 72 °C beträgt.
- 6 Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch goldgelb anbraten. Mit Pilzwasser ablöschen und aufkochen. Hitze reduzieren, Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Lorbeer und Rosmarin begeben, zugedeckt 30–40 Minuten köcheln, dabei gelegentlich rühren. Vor dem Servieren Sbrinz einrühren und mit Pfeffer würzen.
- 7 Bratenschnur entfernen, Fleisch in Tranchen schneiden. Mit Sauce und Polenta servieren.