

Gefüllter Puszta – Braten



Zutaten für 12 Personen:

- 3 kg Schweinshals am Stück
- 200 g Käse (Greyerzer oder Tilsiter usw.)
- 1 kg Peperoni, rot, grün und gelb
- 3 Zwiebeln
- 4 TL Gewürzmischung (Puszta- oder Schaschlik Gewürz)
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Öl
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Füllung:

Käse klein würfeln. Peperoni putzen, waschen und würfeln.

Zwiebeln schälen und fein hacken.

Käse, 1/4 der Peperoni und die Hälfte der Zwiebeln mischen.

Mit dem Puszta- oder Schaschlik Gewürz würzen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Durch die Mitte mit einem scharfen, langen Messer längs ein Loch hineinschneiden. Mit einem Kochlöffelstiel oder der Hand weiten und mit Salz ausreiben. Die Füllung hineingeben und die Enden zustecken (mit Holzspießchen, Zahnstochern).

Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer leicht geölten Fettpfanne im vorgeheizten Backofen bei 150°C zunächst 2 Stunden braten.

Nach und nach etwa 500 ml heisses Wasser angießen.

1 TL Puszta- oder Schaschlik Gewürz und 3 EL Öl verrühren.

Den Braten damit bestreichen und 1-1,5 Stunden weiterbraten.

Ca. 30 Minuten vor Ende der Bratzeit die übrigen Peperonistückchen und Zwiebelwürfel um das Fleisch verteilen, mitschmoren.

Braten und Paprikagemüse anrichten. Mit Petersilie garnieren.