

# Bide's gefüllter Schweins-Kronenbraten



Zutaten für 10 Personen:

2 kg Schweinskotelett am Stück  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 TL fein gehackter Rosmarin

Füllung:

300 g Kalbsbrät  
1 gehackte Zwiebel  
1 gepresste Knoblauchzehe  
300 g Blattspinat tiefgefroren  
2 EL Kräutermischung  
4 cl Brandy

1 lt Kalbsfond  
2 dl Weisswein  
3 EL Speisestärke zum Binden

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen Ober-/Unterhitze.

Die Fettschicht vom Kotelettstück etwas einschneiden.

Mit einem kleinen, scharfen Messer das Fleisch zwischen den Rippen herausschaben, durch den Fleischwolf drehen und für die Füllung aufbewahren.

Die dünnen Knorpelscheiben zwischen den Rückenwirbeln durchtrennen und wegschneiden.

Für die Füllung den gehacktem Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch andünsten, abkühlen lassen und mit den Fleischresten, dem Bratwurstbrät, Kräutern, Brandy und Gewürzen vermengen.

Das Kotelettstück mit einem spitzen Messer der Länge nach durchstossen, die Öffnung mit der Füllung gut stopfen.

Kotelettstränge so zusammensetzen, dass die fleischigen Enden aneinander liegen. Endrippen mit Küchengarn auf beiden Seiten zusammenbinden und mit Garn verknoten. Die Spitzen (ausgelöste Rippenenden) zusammenbinden. Die zusammengefügte Kotelettstränge zu einem Kreis formen, so dass die Rippen nach aussen liegen.

Anschliessend die Enden wieder fest zusammenbinden und würzen.

Die Spitzen der Rippen mit Aluhäubchen versehen. Rippen mit Öl bestreichen.

Das Fleischstück in einem Bräter im Backofen auf 220°C anbraten. Die Hitze nach 10 Minuten auf ca. 170 °C reduzieren, den Kalbsfond angiessen und alles ca. 1-1 ½ Stunden garen. Dabei immer wieder mit dem Bratfond einpinseln.

Vor dem Anschneiden das Küchengarn abnehmen und das Fleisch mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Den restlichen Bratenfond abgiessen, die Speisestärke mit dem Weisswein anrühren und dazu schütten, etwas köcheln lassen und abschmecken.