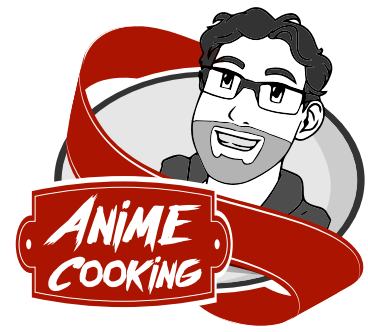


# FAISCHER SCHWEINEBRATEN

Zeitaufwand: **ca. 90 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Küchengarn, Pfanne, Topf, Backofen**



1. Für den „Braten“ die Kartoffeln schälen, in Viertel oder kleiner schneiden und kochen, bis sie weich, aber nicht matschig sind.

Anschließend abgießen und stampfen. Da einige Stückchen in der Masse bleiben dürfen, um etwas Struktur in die Füllung zu bringen, eignen sich vorwiegend festkochende Kartoffeln.

Man sollte darauf achten, die Masse nicht zu fein zu stampfen. Danach den groben Kartoffelstampf etwas auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Pilze ebenso würfeln und gemeinsam mit den Zwiebeln in etwas Butter goldbraun braten.

Die gebratenen Zwiebeln und die Pilze zur Kartoffelmasse geben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

3. Auf der Arbeitsfläche eine ausreichend große Fläche mit Frischhaltefolie auslegen.

Diese Folienfläche dann mit Speck auslegen, dabei nicht zu geizig sein und notfalls lieber eine Packung mehr verwenden. Nun folgt die Kartoffelmasse, welche auf den Speck gegeben wird. Alles zu einer schönen Rolle aufrollen.

Wer sichergehen will, dass der Braten beim Garen nicht aufbricht, kann ihn noch mit Küchengarn umwickeln. Schließlich und endlich die Rosmarinblätter vom Stiel zupfen und den Braten damit spicken.

Hat man Garn benutzt, kann man die Blätter einfach unter den Faden schieben.

4. Für die Sauce den würzigen Rotwein in einem Topf aufkochen und ca. auf die Hälfte reduzieren.

Dann Sake, Butter und Sojasauce hinzugeben, mit einem Schneebesen gut durchrühren, alles nochmal aufkochen und vom Herd nehmen.

5. Den Ofen auf 120 °C vorheizen, den Braten für 30 Min. in den Ofen geben. Dann den Braten kurz herausnehmen, mit einem Viertel der Sauce langsam übergießen und für weitere 30 Min. zurück in den Ofen bei 180 °C stellen.

So dringen das salzige Fett des Specks und der Geschmack der Sauce tiefer in die Kartoffelfüllung ein.

- 2 Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebeln
- 1 Pilz
- 1 EL Butter
- Bacon (1,5 Pakete)
- 1 Rosmarinzweig

Für die Sauce:

- 100 ml Rotwein, gerne würzig
- 50 ml Sake
- 50 ml Sojasauce
- 1 TL Butter
- Salz und Pfeffer

Zum Schluss alles noch mit dem Rest der Sauce übergießen und servieren.

**ITADAKIMASU**

