Gefüllter Schinken-Braten mit Champignon-Tomaten-Gemüse



Fein gefüllter und geschmorter Braten

Dies ist meine erste Zubereitung eines gefüllten Bratens.

Ich bin kein ausgebildeter Koch. Ich kenne leider nicht die professionelle Art, wie man einen Braten etwas aushöhlt, um ihn zu füllen.

Ich hae daher ein spitzes, dünnes, sehr scharfes Entbein-Messer genommen und in den Braten längs hineingestochen. Dann habe ich diesen Einstich durch Wenden und Drehen des Messers etwas vergrößert.

Bei der Füllung habe ich es mir einfach gemacht. Ich habe fertig hergestellte Bratwürste beim Discounter gekauft und das Wurstbrät von zwei Bratwürsten, das ja schon gewürzt ist, für

die Füllung verwendet.

Beim Füllen bin ich professionell vorgegangen. Ich habe die Haut der Bratwürste entfernt und das Brät in einen Spritzbeutel ohne Tülle gegeben. Mit diesem Brät habe ich die Höhlung im Braten gefüllt.

Und zum besseren Verteilen und Stopfen des Bräts habe ich dieses zum Schluss noch kräftig mit dem Zeigefinger in die Höhlung hineingestopft.

Als Beilage bereite ich eine einfaches, schmackhaftes Gemüse aus Champignons und Tomaten zu. Verfeinert mit Lauchzwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie.

Gefüllter Schinken-Braten mit Champignon-Tomaten-Gemüse



26. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Schwein
Personen
2
Zubereitungszeit
20 Minuten
Garzeit
2 Stunden
Gesamtzeit
2 Stunden, 20 Minuten

Zutaten

- 1,2 kg Schinken-Braten
- 2 Bratwürste
- 2 kleine, weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 rote Chili-Schoten
- Fleisch-Gewürz
- Salz
- Pfeffer
- 4 Tomaten
- 15 weiße Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- Olivenöl
- 1 Tasse Wasser

Anleitung

1. Mit einem Entbein-Messer längs in den Braten stechen. Dabei das Messer etwas nach oben und zur Seite bewegen, um die Höhlung zu vergrößern. Das Messer auch etwas drehen. Darauf achten, dass man den Braten nicht nach außen durchsticht.
2. Haut von den Bratwürsten entfernen. Brät in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und das Brät in die Höhlung spritzen. Dabei mit dem Dinger das Brät hineinstopfen.
3. Braten auf allen Seiten mit Fleisch-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen.
4. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den Braten auf allen Seiten kross anbraten. Gemüse im Ganzen dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Zugedeckt bei sehr

geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

5. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Tomaten und Champignons putzen. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln und Knoblauchzehen ebenfalls putzen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignons, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten dazugeben und kurz mit andünsten. Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken.
7. Gemüse aus der Sauce des Bratens entfernen. Sauce abschmecken. Braten auf ein Schneidebrett geben und quer tranchieren.
8. Jeweils die Hälfte der Bratenscheiben auf einen großen Teller geben. Sauce darüber verteilen.
9. Gemüse auf die beiden Teller verteilen.
10. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Champignon,
Füllung,
gefüllt,
Petersilie,
Schinkenbraten,
Tomate,
Wurstbrät

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/26/gefuellter-schinken-braten-mit-champignon-tomaten-gemuese/