

In Hülle und Fülle

Führt Ihr Festtagsbraten ein Innenleben? Dann sind Sie mit unseren Tipps in Sachen Füllungen gut beraten:



1

Basis (fast) jeder Füllung sind kleine Toastbrot-Würfel, die mit einer Mischung aus Zwiebeln und Milch übergossen werden. **Wichtig:** Die Zwiebeln erst in Butter anschwitzen, sonst kommt ihr Aroma zu stark durch!



2

Zur Weißbrot-Basismischung können Sie ganz nach Gusto die verschiedensten Kräuter und Gemüse kombinieren. Für diese Spanferkelbrust ist es z. B. gehackter Liebstöckel und Petersilie. **Weihnachtstipp:** Toll zur Ente schmeckt eine Füllung mit Maroni und Majoran.



3

Das Mischen macht's: ganz locker und mit Gefühl alle Zutaten mit den Händen vermengen, so dass die Struktur der Brotwürfel erhalten bleibt. **Einer der häufigsten Fehler:** Es wird so lange geknetet, bis eine Art Teig entsteht; die Hauptspeise wird dann ein harter Brocken ...



4

Das Fleisch vor dem Füllen würzen – von außen und innen! **Wichtig:** Wenn Sie einen gefüllten Braten mit Kruste machen, die Schwarte nicht würzen und vor allem nicht einschneiden. Die Haut verliert sonst die nötige Stabilität, und im schlimmsten Fall quillt beim Garen die Füllung heraus.



5

Die Füllung locker einfüllen, auch das geht am besten mit den Händen. Aber Achtung, nicht zu viel nehmen, denn die Masse dehnt sich beim Garen aus. **Tipp:** Lassen Sie sich am besten gleich beim Metzger eine „Tasche“ zum Füllen einschneiden.



6

Damit alles bleibt, wo es bleiben soll, das Fleisch mit zwei Holzspießen über Kreuz verschließen. Alternativ geht auch Zunähen, achten Sie aber darauf, nur hitzebeständiges Küchengarn zu verwenden.

Basisfüllung für Spanferkelbrust

500 g Toastbrot ohne Rand, klein gewürfelt, 1 große Zwiebel, 5 Eier, Milch, Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss, je 2–3 EL Liebstöckel und Petersilie gehackt

Zwiebeln anschwitzen, mit Milch aufgießen, 1 x aufkochen lassen. Zum Weißbrot geben und ca. 15 Min. abgedeckt ziehen lassen. Kräuter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eier leicht aufschlagen und alles mit der Hand locker vermengen. Gefüllten Braten in einer Reine mit Gemüse, Kümmel, Knoblauch und etwas Wasser ca. 2 Std. in den Ofen (170°C); für die Bratensauce immer wieder etwas Wasser zugeben.

Unser Dankeschön für die Tipps & Tricks geht an:

Michael Schubaur
Küchenmeister im traditionsreichen Münchner Ratskeller direkt am Marienplatz
www.ratskeller.com

