

## Schwäbisch-Hällischer Schweinehals mit einer Brezelfüllung



### Zutaten:

#### Zutaten für ca. 6- 8 Personen

- 1 ganzer Schweinehals vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
- 2,5 kg klein gehackte Schweineknochen
- Abschnitte vom Zuschneiden des Schweinehalses
- 40 Gramm Tomatenmark
- 200 Gramm Lauch, geputzt, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 200 Gramm Sellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 200 Gramm Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Bund Blatt Petersilie, gewaschen und grob gehackt
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- 30 Gramm Rapsöl
- 1/4 lt. trockener Rotwein
- 1 lt. milde Gemüsebrühe
- Etwas Mehlbutter für eine leichte Bindung



### Für die Füllung:

- 400-500 Gramm Laugenbrezelwürfel (Vortag), vom Salz befreit und in Würfel geschnitten
- 250 Gramm Eier
- 50 Gramm Mehl
- 50 Gramm Butterschmalz
- 300-400 ml lauwarme Milch
- 200 Gramm Schalotten, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 Bund Blatt Petersilie, gewaschen und fein gehackt
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat frisch gerieben

## Zubereitung

### Vorbereitung:

1. Die Würfel von den Laugenbrezeln in heißem Butterschmalz kurz rösten, dann aus der Pfanne nehmen, in ein größeres Gefäß geben und mit etwas Mehl vermischen.
2. Dann die Schalottenwürfel in heißem Butterschmalz anschwitzen, die gehackte Petersilie kurz hinzufügen, anschließend zu den Würfeln der Laugenbrezeln geben.
3. Die verquirlten Eier sowie die lauwarme Milch, etwas frisch geriebenen Muskat zur Masse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Dann diese Masse gut vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

### Fertigstellung:

4. Den ganzen Schweinehals von allen Seiten passend leicht zuschneiden, die Abschnitte anschließend für die Zubereitung der Sauce verwenden.
5. Nun in die Mitte des Schweinehalses, der Länge nach eine Tasche schneiden.
6. Die Brezelfüllung in die Tasche einfüllen, am besten mit einem Kochlöffel immer wieder nachdrücken, damit die Füllung gleichmäßig verteilt wird. Nach dem Füllen die Öffnung mit einem starken Garn vernähen oder mit Holzspieße verschließen.
7. Das Bratenstück mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und von allen Seiten in einer Bratpfanne mit heißen Rapsöl anbraten. Anschließend den Braten aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne nun die gehackten Schweineknochen, die Abschnitte vom Schweinehals scharf anbraten. Das geschnittenen Gemüse und etwas Tomatenmark zugeben. Alles zusammen nochmals gut durchrösten und mit dem Trollinger ablöschen. Etwas Gemüsebrühe zugießen, den angebratenen gefüllten Schweinehals aufsetzen und im Rohr bei ca. 150 Grad ca. 1 1/2 Stunden garen lassen. Immer wieder in Abständen mit Gemüsebrühe und etwas Rotwein aufgießen.
8. Wenn der gefüllte Schweinehals fertig ist, diesen aus der Bratpfanne nehmen und bei ca. 80 Grad ungefähr 20 Minuten warm stellen.
9. So kann sich der Fleischsaft im Bratenstück verteilen, beim Schneiden verliert das gute Stück damit wesentlich weniger von der Flüssigkeit.
10. Die Sauce von der Bratpfanne durch ein Haarsieb passieren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit der Mehlbutter zur gewünschten Sämigkeit binden. Nach dem Binden die Sauce noch etwas (ca. 2 Minuten ) durchkochen lassen.