

Schweinehals mit Brezelfüllung

mal was ganz anderes !



der Schwabengriller

Zutaten:

- 2,5 kg Schweinehals
- ca. 6 Brezeln vom Vortag ohne Salz
- 1 Bund frische Petersilie
- 250 gr. Zwiebeln
- 5 Eier
- 200-300 ml Milch
- Mehl (Hand voll)
- Butterschmalz zum Anbraten
- Pfeffer, evtl. Salz

so geht´s:

- Schweinehals waschen und von grobem Fett, Silberhaut und Sehnen befreien (bitte nicht das ganze Fett wegschneiden!)
- die Brezeln in ca. 1cm Würfel schneiden und im Butterschmalz kurz anrösten, in eine große Schüssel geben. das Mehl dazugeben und vermischen.
- Petersilie und Zwiebel fein hacken und in der Pfanne kurz anbraten (Zwiebeln sollten glasig sein, Petersilie nur ganz kurz das sie nicht verbrennt!)
- Die Petersilie, die Zwiebeln und die Eier zu den Würfeln geben und durchmischen, dann die Milch zugeben bis die Konsistenz fest aber noch „händelbar“ ist (ist schwierig zu sagen.. einfach eine streichfähige Masse)
- Masse mit Pfeffer und evtl. Salz würzen (Bitte vorsichtig mit Salz!) dabei nicht zu sehr in der Füllung „herummatschen“ das die Brezelwürfel einigermaßen ihre Form behalten ;-)
- Den Schweinehals taschenförmig aufschneiden und mit der Brezelmasse füllen dabei darauf achten das die Masse gleichmässig verteilt wird.
- Schweinehals mit Spießen und Schnur verschnüren, hier wirklich sehr sorgfältig arbeiten das die Füllung nicht herausläuft während des Garens Grill indirekt auf 110°C vorheizen, und den Hals bis zu einer KT von ca. 74 °C ziehen – dann noch ca. 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen!

Dazu passt perfekt ein guter schwäbischer Kartoffelsalat!

Guten Appetit