



# Schweinelende

*gefüllt mit  
Milchbrötchen*



## Schweinelende

### Zutaten

Für 4 Personen

800 g	Schweinelende
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 TL	Senf (mittelscharf)

### Für die Füllung

1 EL	Butter
1	Zwiebel
150 ml	Milch
4	Milchbrötchen (vom Vortag)
80 g	Pflaumen (getrocknet)
2 EL	Petersilie
2 Ei	Walnüsse
1 EL	süßer Senf
4	Eier

### Zubereitung

#### Füllung

Zwiebel schälen und würfeln. In der Butter die Zwiebel glasig andünsten und anschließend mit der Milch ablöschen. Die erhitzte Milch von der Kochstelle nehmen und über die aufgeschnittenen Milchbrötchen in einer Schüssel gießen. Nach ca. 3 min die Masse mit zwei Löffeln locker vermischen. Pflaumen, Petersilie, Walnüsse und den Senf klein schneiden und mit der Masse locker vermengen.

Die Eier in eine Schlüssel aufschlagen und mit einer Gabel verrühren. Anschließend zur Masse geben und vorsichtig unterheben. Abgedeckt mit feuchtem Tuch die Masse in den Kühlschrank für ca. 3–4 h stellen (es ist auch möglich, die Füllung am Vortag zuzubereiten und über Nacht kühl ziehen zu lassen, was den Geschmack und die Konsistenz verbessert).

#### Fleisch vorbereiten

Einen Wetzstahl oder Kochlöffel in Folie einwickeln und in der Mitte des Fleisches über die Länge der Lende ein Loch stechen (optional mit dem Messer eine Tasche schneiden), dabei das Fleisch nicht ganz durchstoßen. Die vorgekühlte Farce mit Hilfe eines Spritzbeutels gleichmäßig in die Öffnung spritzen. Danach mit Zahnstochern verschließen.

Das Fleisch von allen Seiten würzen und mit dem Senf einreiben. In einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Fleisch in eine Raine geben und im vorgeheizten Ofen bei 145 °C bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C garen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden und servieren.

#### Tipps

Am besten passt zu unserem Braten ein Kartoffelgratin oder Spätzle, als Gemüse glasierte Karotten oder Speckbohnen.