



BIERBRATEN MIT KNÖDELFÜLLUNG

Ausgangsmaterial

100.000 kg	Schweinebraten vom Hals, der Keule oder Schulter
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürzlake

8.000 kg	Wasser	
2.000 kg	Weizenbier	
1.000 kg	Haxenlake	Art.-Nr. G114
0.600 kg	Speise- oder Nitritpökelsalz	
11.600 kg	Lake	

Füllungen für 2 kg Braten

200 g	Wasser oder Wasser/Milch	
150 g	Gewürfeltes Toastbrot oder Weissbrot	
50 g	Speckwürfel	
50 g	Lauch, Porree, Blattpersilie	
5 - 10 g	Blattpersilie	
40 g	Semmelknödel Fix.....	Art.-Nr. 16455
50 g	Röstzwiebeln.....	Art.-Nr. 1160

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

200 g	Biermarinade Maricrème.....	Art.-Nr. F453
	Alu-Form	
	Deckel	

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinebratenstücke portionieren mit einer Tasche und in der Gewürzlake für 24 Stunden einlegen.
2. Das Toastbrot mit der Flüssigkeit und Semmelknödel Fix leicht durchmischen und einige Minuten quellen lassen.
3. Die restlichen Zutaten unter die Masse mischen.
4. Die Füllung in die vorbereiteten Braten füllen, rollen und einzeln knüpfen.
5. Die Schweinerollbraten mit der Biermarinade Maricrème marinieren.

Zubereitung

1. Den Schweinerollbraten von allen Seiten scharf anbraten und im Backofen bei 130 °C fertig garen.
2. Die Zubereitungszeit ist von der Dicke des Bratens abhängig (ca. 1 bis 1.5 Stunden).