Surbraten mit Rote-Rüben-Salat

Zutaten:

Für 6 Personen:

Menge	Zutaten
1,5 kg	Surbauchfleisch (meist nur auf Vorbestellung)
	Knoblauch
	Pfeffer, Kümmel
Für die Semmelfülle:	
200 g	Semmelwürfel
150 ml	Milch
3	Eier
	Salz

Zubereitung:

1. Für 6 Personen nehmen Sie circa 1,5 kg Bauchfleisch und schneiden es 1 cm dick auf, dass eine möglichst große Fläche entsteht — ihr Fleischermeister übernimmt dies gern.

2. Verteilen Sie die Semmelfülle und rollen Sie das Fleisch auf. Binden Sie den Surbraten mit Spagat zu und reiben Sie ihn kräftig mit Pfeffer, Kümmel und Knoblauch ein.
3. Bestreichen Sie die Bratpfanne mit Schweineschmalz und schieben Sie das Fleisch für 2 Stunden bei 175 °C in das Rohr.
4. Dazu passen gut Knödel und Rote-Rüben-Salat.