



Surbraten mit Rote-Rüben-Salat

Zutaten:

Für 6 Personen:

Menge

1,5 kg

Zutaten

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.