Mit Tramezzini und Emmentaler gefüllter Schweinebauch

> 30 Min. Normal

Zubereitung

1. Die Schwarte vom Schweinebauch in Rauten schneiden und mit Senf einmassieren.
2. In den Schweinebauch der Länge nach eine Tasche schneiden.
3. Das Tramezzini und den GOLDSTEIG Emmentaler in kleine Würfel schneiden.
4. Die Tramezziniwürfel in einer Pfanne mit GOLDSTEIG Butter goldgelb anrösten und auf ein Tuch legen, so dass die Butter wieder aus den Würfeln gesogen wird.
5. Die Tramezziniwürfel mit den Emmentalerwürfel vermischen und den gehackten Thymian unterheben.
6. Das Gemisch in den Schweinebauch füllen und die Öffnungen mit einem Zahnstocher verschließen. Den gefüllten Schweinebauch in einen Bräter geben und mit dem Fleischfond auffüllen.
7. Den Bräter ins Rohr bei 140 °C ca. 75 Min. im Kern fertig garen.
8. Zum Schluss bei 250 °C ca. 10 Min. die Kruste aufspringen lassen.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kg Schweinebauch mit Schwarte
- 200 g GOLDSTEIG Emmentaler am Stück
- 100 g Tramezzini
- 2 Löffel Senf
- 100 g GOLDSTEIG Butter
- 1 Zweig gehackter Thymian
- 500 ml Fleischfond