

## Gefüllter Schweinebraten

### **Zutaten für 6 Personen:**

1000 g Schweinebraten  
(ausgelöstes Kotelettstück)  
500 g Porree in feinen Ringen  
200 g Blauschimmelkäse  
3 EL Öl

Udo´s Gewürzmischung  
Schweinebraten / Kalb



### **Zubereitung:**

1. Schweinebraten längs auf-, aber nicht ganz durchschneiden.
2. Porreeringe mit dem Blauschimmelkäse vermengen, auf das Fleisch geben. Fleisch zusammenlegen, mit Küchengarn fest umwickeln.
3. Öl mit 2 TL Udo´s Gewürzmischung Schweinebraten / Kalb verrühren. Fleischstück mit dem Gemisch bestreichen. In einen Gourmet-Bräter legen und offen garen.

**Einstellung:** Bratautomatik Umluftgrillen

**Temperatur:** 180°C

**Einschubebene:** 2. v. unten

**Garzeit:** 80-100 Minuten

**Pro Portion:** 1940 kJ / 464 kcal. E 44 s. F 30 s. KH 4 g

**Zubereitungszeit:** 105-120 Minuten