



# PORK ROAST TOMATO

## [Schweinerollbraten mit Tomatenfüllung]

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1.000 g Schweinelachs
- 4 m.-große Zwiebel(n), in Ringe geschnitten
- 1 kl. Glas Tomatenpaprika, abgetropft
- 2 Zehe/n Knoblauch, in Scheiben geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- Knoblauchgranulat
- etwas Petersilie, getrocknet

### ZUBEREITUNG

- Das Fleisch längs so aufschneiden, dass eine große Fleischplatte entsteht. Diese von beiden Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch würzen und mit Petersilie bestreuen. Nun die Zwiebelringe, Tomatenpaprika und Knoblauchscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Zu einer "Riesenroulade" aufrollen mit Küchengarn oder hitzebeständigen Silikonbändern zusammenbinden.
- Wenn der Braten im Backofen gegart wird, ihn im offenen Bräter mit etwas Wasser (evtl. nachgießen) im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad in ca. 1 1/2 Std. garen dabei öfter wenden. Man kann ihn aber in der gleichen Zeit im Bratschlauch garen. Hierbei entsteht ein herrlicher Fleischsaft. Soll er aber auf dem Holzkohlengriff gegrillt werden, schiebt man ihn auf einen Grillspieß, befestigt ihn mit Klammern und grillt ihn unter ständigem Drehen z.B. mit einem Motor in ca. der gleichen Zeit.