

Gefüllter Rinder-Rollbraten - Sizilien (Farsumagru)

Zutaten für 6 Portionen

1 große, etwa 3 cm dicke Rindfleisch - Scheibe zum Schmoren (etwa 600 g, zum Beispiel aus der Schulter geschnitten),
100 g Rinderhackfleisch, 100 g Kalbsbrät,
100 g roher Schinken,
1 Bund glatte Petersilie,
1 TL frischer Rosmarin,
1 TL frischer Thymian,
3 EL geriebener Pecorino oder Parmesan,
100 g junger Provolone - Käse ersatzweise Mozzarella,
1 Brötchen ohne Rinde,
3 Eier, 2 davon hartgekocht,
4 EL Milch, 1 L Rotwein,
1 Dose geschälte Tomaten (800 g),
1 Lorbeerblatt,
2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel,
6 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Tipp :

In dünne Scheiben aufgeschnitten schmeckt das würzige Fleisch auch kalt oder lauwarm sehr gut und eignet sich so als kleiner Zwischengang oder als Vorspeise.

Zubereitung :

Die Füllung:

Brötchen in 4 El. Milch einweichen, zerdrücken und mit dem rohen Ei und dem Eigelb vermengen. Petersilie und Knoblauchzehen fein hacken, 1 TL gehakten Rosmarin und 1 TL Thymian, das Rinderhack, Kalbsbrät, geriebener Pecorino sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die Fleischscheibe mit der Füllung bestreichen, ca. 2 cm Rand frei lassen. Provolone-Käse Scheiben und rohen Schinken fein geschnitten darauf verteilen. 2 hartgekochte Eier in Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen.

Rindfleisch in der Mitte quer einschneiden (wie Cordon bleu), aber nicht durchtrennen. Auseinanderfalten, flachdrücken und zu einer 1 cm dünnen Scheibe klopfen.

Fleischscheibe aufrollen und mit Küchengarn verschnüren. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. In einem großen Bräter den Rollbraten kräftig anbraten . Danach 1 Zwiebel grob hacken und dazu geben. Mit Rotwein angießen. Geschälte Tomaten aus der Dose dazugeben und nochmals abschmecken mit Salz, Pfeffer und 1 Lorbeerblatt. 1 1/2 Std.. zugedeckt sachte schmoren lassen.

Fertigen Rollbraten in 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und mit der Tomatensauce servieren.