



Gefüllter Brustkern

Zutaten für 10 Personen

Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

2,5 kg Bio-Brustkern (ausgelöst), 4 Bund Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerieknolle, Porree, Petersilienwurzel), 2 Zwiebeln, 1 Bund Liebstöckel, 1 Bund Petersilie, 1 Paradeiser
5 dag Semmelbrösel, 2 Eier, Salz, Pfeffer

1. Für die Fülle 1 Zwiebel, Petersilie, Liebstöckel und 2 Bund Wurzelgemüse waschen und fein raspeln bzw. hacken. Semmelbrösel, Eier, Kräuter und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und untermischen.
2. In den Brustkern eine tiefe Tasche schneiden, locker mit der Masse füllen und verschließen.
3. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und das Fleisch rund 2 1/2 Stunden nicht zugedeckt köcheln. Zwischen- durch den sich bildenden Schaum abschöpfen.
5. Danach die restlichen 2 Bund Wurzelgemüse putzen und die zuvor halbierte angebräunte Zwiebel zugeben und rund eine 1/2 Stunde sanft weiterkochen, bis der Brustkern gar ist.
6. Das bissfest gekochte Gemüse aus der Suppe nehmen, kalt abschrecken und in mundgerechte Stücke schneiden. Brustkern portionieren und mit Gemüse und etwas Suppe servieren.

■ **Beilage:** Erdäpfel und Dillsauce