

### Fleischerei Höller gibt Tipps: so gelingt der allerbeste Osterbraten

Ein Schweinskarre mit Bärlauch und Schafskäse gefüllt wird zur österlichen Köstlichkeit.



So schön gebunden und gefüllt sieht der Osterbarten vor dem Braten aus. © Höller

## Fleischer Höller aus Zöbern empfiehlt Osterbraten

In Zöbern, inmitten der Buckligen Welt, sorgen Magdalena und Karl Höller für beste Fleisch- und Wurstwaren.

In dieser einzigartigen Landschaft bieten sie hochqualitative, saisonale und regionale Fleischwaren an.

Und genau aus regionalem Frischfleisch vom Schwein wird der beste Osterbarten weit und breit gefertigt. Hier verraten uns die Höller´s ihr Rezept für den festlichen Osterschmaus:

# Schweinsbraten mit Faschiertem & Schafskäse-Bärlauch-Füllung

#### **Zutaten:**

Ein schönes Schweinskarree, (am besten beim Fleischer gleich zu einer Platte aufgeschnitten) gemischtes Faschiertes vom Schwein & Rind Bärlauch Schafskäse Salz Pfeffer Oregano

#### **Zubereitung:**

Das Karree gut mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, mit dem blanchierten Bärlauch auslegen, Faschiertes auftragen und hierauf den Schafkäse geben. Anschließend den Braten einrollen und mit Zwirn binden. Das Fleischstück auf der Herdplatte von beiden Seiten scharf anbraten und im Backofen fertig braten. Den Barten dabei öfter mit dem entstanden Saft übergießen. Dazu passt ein mediterranes Gemüse oder ein frischer Erdäpfel-Vogerlsalat.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at