

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 Osterbraten vor dem Braten aus. © Höller

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Fleischer Höller aus Zöbern empfiehlt Osterbraten**
- **Schweinsbraten mit Faschiertem & Schafskäse-Bärlauch-Füllung**
 - **Zutaten:**
 - **Zubereitung:**

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 Osterbraten 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 Braten 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