



# GEFÜLLTER SCHWEINSLUNGENBRATEN

im Mostsafterl à la GH Großau

## Zutaten:

- 3 Stück Lungenbraten lang
- 250 g Spinat grob
- 200 g Herrenpilze oder Champions
- 100 g Bauchspeck
- 1 Stück Schweinsnetz
- 1/8 Most
- 1/8 Obers
- Zwiebel
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Schweinslungenbraten der Länge nach aufschneiden und plattieren. Salzen u. Pfeffern, als erstes Spinat verteilen, den angeschwitzten Zwiebel, Speck und Pilze darauf verteilen, mit Schweinsnetz einwickeln.

Bei 200 Grad 20 Minuten ins Rohr, zwischendurch einmal umdrehen mit Most aufgießen. Nach dem Braten Saft abgießen und im Rohr etwas rasten lassen.

Den Saft im Topf aufkochen mit Obers u. etwas Suppe aufkochen und etwas eindicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken Kroketten und Gartengemüse.

Viel Vergnügen beim Nachkochen und guten Appetit  
Corina Großalber



[www.herzmostviertel.at](http://www.herzmostviertel.at)

Feine Rezepte mit Most von Corina Großalber