

Nackenrolle gefüllt mit einer Farce aus Zwiebelmett und Linsen.

Zutaten für 6 Personen:

1,2 Kg Nacken ausgelöst
400 g Mett
100 g Zwiebelwürfel
100 g Linsen gegart
50 g Rauchspeckwürfel
1 Stk. gehackte Knoblauchzehe
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Masoor dal Masalagewürz
Dressierband zum binden

Nacken einschneiden und leicht plattieren. Zwiebeln und Speck anrösten. Mit Mett, Linsen, Sahne und Knoblauch in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Nacken mit der Farce bestreichen, zusammenklappen, binden und mit Salz, Pfeffer und dem Spezialgewürz von außen würzen.

Von allen Seiten gleichmäßig anbraten und bei 140°C im vorgeheizten Ofen ca. 2 Std. fertigbaren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und bleiben Sie gesund!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H