



---

**gefüllter Pferdebraten  
nach Mailänder Art  
(für 8 Personen)**

**Zutaten**

- 1 1/2kg Pferdebraten a. d. Unterschale
- 500g Zwiebeln
- 60g geriebener Parmesan
- 6 Scheiben Toastbrot
- Glattpetersilie
- Thymian
- Rosmarin
- Knoblauch
- Schalotten
- Kräftiger Rotwein
- Fleischbrühe
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer a. d. Mühle

**Zubereitung**

Das entrindete, in Milch ein gewechte Toastbrot ausdrücken und zerkrümeln. Die gehackten Kräuter, den Knoblauch und die Schalotten zusammen mit dem Toast gut vermischen, so dass eine homogene Farce entsteht. Alles gut salzen und pfeffern. Die Farce in eine eingeschnittene Tasche füllen und anschließend zunähen. Das Fleisch ähnlich wie einen Braten in Form binden und würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Dann zusammen mit den angebratenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer in eine Kasserolle geben.

Den Braten mit jeweils 500ml Rotwein und Fleischbrühe übergießen und anschließend bei mittlerer Hitze etwa 1 Std. schmoren lassen. Dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit ziemlich verkocht ist. Wann das Fleisch nach der Stunde noch nicht zart ist, die Schmorzeit einfach ein wenig verlängern.

Das Fleisch zusammen mit dem eingekochten Fond auf einer vorgewärmten Platte heiß servieren.