

Mexikanischer Schweinsbraten

Marinade:

15	Knoblizehen, gepresst
1 dl	Tequila
1 dl	Olivenöl
3 TL	Nelkenpulver
3 TL	Piment
3 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
3 TL	Koriander, gemahlen
1-2 TL	Zimt
2.5 kg	Schweinschals
...	Olivenöl
1/2 L	Rindsbouillon

Füllung:

3	Zwiebeln, feingehackt
200 g	Paniermehl
1 dl	Orangensaft
2	Zitronen, Saft und geriebene Schale
2 Bd	Koriander

Das Fleisch 1 Tag marinieren lassen.

Die Füllung zubereiten. Die Innenseite des Fleisches damit bestreichen. Das Fleisch zu einem Braten rollen und zusammenbinden.

Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch gleichmässig von allen Seiten kräftig anbraten. Dann die Bouillon zugießen und mit Alufolie zudecken. Ca. 90' braten, dann die Alufolie wegnehmen, das Fleisch wenden und 30' weiterbraten. Wieder wenden und fertigbraten.