

Farsumagru (Sizilianischer Rollbraten)

Zutaten für 4-6 Personen

| | | | |
|-----|------|---|--|
| 600 | g | Rindfleischscheibe, 3 cm dick, zum Schmoren | Quer einschneiden, aufklappen und flach klopfen |
| 1 | | Brötchen | Rinde entfernen, in kleine Würfel schneiden |
| 1 | | Ei | |
| 2 | | Eigelbe | |
| 4 | EL | Milch | Ei und Milch verquirlen und Brot darin einlegen |
| 1 | Bund | Petersilie, glatt | Fein hacken |
| 2 | | Knoblauchzehen | Fein hacken |
| 1 | TL | Rosmarinnadeln | Fein hacken |
| 1 | TL | Thymian | |
| 200 | g | Rindshackfleisch | |
| 150 | g | Kalbsbrät | |
| 3 | EL | Parmesan, gerieben | Alle Zutaten zu Brotmasse geben und gut durchkneten |
| | | Salz, Pfeffer a.d.M. | Abschmecken |
| | | | Fleischscheibe mit Füllung belegen, 2 cm Rand frei lassen |
| 100 | g | Provolone-Käse (oder Mozzarella) | In dünne Scheiben schneiden |
| 100 | g | Rohschinken | In Streifen schneiden |
| 2 | | Eier, hartgekocht | In Scheiben schneiden, Zutaten gleichmässig auf Hackfleischmasse verteilen |
| | | | Fleisch zur Roulade rollen und mit Küchenschnur gut abbinden, Enden verschliessen |
| 6 | EL | Olivenöl | In Bratform erhitzen, Roulade rundum goldbraun anbraten und beiseite stellen |
| 1 | | Zwiebel | Grob hacken, in Bratform glasig dünsten |
| 5 | dl | Rotwein | Ablöschen, und kräftig aufkochen, Roulade hineinlegen |
| 800 | g | Pelatttomaten, gehackt | Mit Saft um den Rollbraten geben |
| 1 | | Lorbeerblatt | Beigeben |
| | | Salz, Pfeffer a.d.M. | Sauce würzen, zugedeckt knapp 2 Std. im Backofen bei 175°C schmoren. Gelegentlich mit Sauce übergiessen. |
| | | Servieren | In Scheiben aufschneiden und mit Tomatensauce servieren |