



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

## ***Nackenrolle gefüllt mit einer Farce aus Zwiebelmett & Linsen***

### **Zutaten für 6 Personen:**

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

### **ZUBEREITUNG:**

Nacken einschneiden leicht platieren.

Zwiebeln, 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 vorgeheiztem Ofen ca. 2 Std. fertiggaren.