

SCHWEINEBRATEN MIT PFLAUMENFÜLLUNG



Foto: Stockfood

© OZ-Verlags-GmbH

Zutaten: für 4 Portionen

1 kg Schweinerollbraten ohne Schwarte, Salz, Pfeffer, 200 g Back-Pflaumen,
2 Äpfel, ½ TL gemahlener Zimt, ½ TL gemahlene Nelke, 1 Prise gemahlener Piment,
2 EL Butterschmalz, 2 Zwiebeln, ¼ Knollensellerie, 400 ml Fleischbrühe

Zubereitung: (ca. 2 Stunden)

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen, ausbreiten und salzen und pfeffern. 3. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Backpflaumen klein hacken. Mit den Gewürzen mischen. Die Füllung auf dem Fleisch verteilen, aufrollen, mit Küchengarn zusammenbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4. In einem Bräter Butterschmalz zerlassen und Fleisch

rundum anbraten. 5. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Sellerie schälen und in grobe Stücke teilen. Gemüse in den Bräter geben und anschwitzen, das Fleisch darauf setzen. Mit Brühe aufgießen. 6. Im vorgeheizten Ofen ca. 60-70 Minuten schmoren lassen. Dabei das Fleisch immer wieder mit der Brühe begießen. 7. Braten aus dem Ofen nehmen, vom Garn befreien, in Scheiben schneiden und anrichten.

