

Fruchtiger Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinerücken ohne Knochen mit Schwarte
3 Schalotten
30 g Butter
3 Dörripflaumen
3 Birnen
1 Zweig Salbei
1 Zweig Estragon
50 ml Sahne
100 g Semmelbrösel
50 ml Bier
1 EL Apfelessig
2 EL Honig
2 EL grobes Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Schwarte des Bratens rautenförmig einschneiden. In das Fleisch längs eine Tasche schneiden und von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Backofen auf 220°C vorheizen.

Butter und fein gewürfelte Schalotten anschwitzen, geschälte und geachtelte Birnen hinzufügen. Die in feine Stücke geschnittenen Dörripflaumen ebenfalls zufügen. Alles 2 Minuten anbraten, mit Sahne ablöschen und die Semmelbrösel unterheben.

Die Mischung in die Tasche des Schweinerückens geben, rollen und mit Küchengarn binden. Bier, Essig und Honig verrühren, den Braten damit bepinseln und mit Salz bestreuen.

Den Braten auf der mittleren Schiene des Backofens bei 220 °C 10 Min. Farbe nehmen lassen. Ofen auf 170°C herunterschalten und (je nach Dicke) 45 Minuten bis 1 Stunde garen. Das Fleisch alle 15 Minuten mit der Biermischung bepinseln. Küchengarn vom Braten entfernen und Braten in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit Salat und Kartoffelpüree servieren.