



SCHWEINEBRATEN, GEFÜLLT

für 8 Personen

Zutaten

1500	g	Schweinebraten
2		Zwiebeln
200	g	Dörripflaumen
40	g	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer
100	ml	Malzbier
400	ml	Brühe
100	g	Crème fraîche

Zubereitung

1. Fleisch waschen und gut trocknen. Den Fettrand mit dem Messer mehrfach einritzen (Muster). Mit einem Holzlöffelstiel der Länge nach ein Loch in den Braten stechen und die Pflaumen hineinfüllen.
2. Zwiebeln schälen und hacken. Fleisch in 1 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Salz und Pfeffer hinzufügen. Kurz mitbraten.
3. Etwa 100 ml Wasser hinzufügen. Zugedeckt in den vorgeheizten (200°C) Backofen schieben. Nach 20 Minuten auf 180°C zurück schalten und weitere 40 Minuten schmoren lassen.
4. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratensatz einköcheln lassen. Mit Malzbier ablöschen. Brühe hinzufügen. Ein paar Minuten köcheln lassen. Crème fraîche zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.
5. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Guten Appetit!