

## Gefüllter Schweinebraten



Für 4 bis 6 Personen

### Für den Braten:

1 1/2 kg ausgelöster Schweinerücken,  
250 g Röstgemüse (Möhren, Knollensellerie,  
Lauch)  
80 g Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 3 EL Öl  
3 Zweige Thymian, 150 ml Weißwein,  
300 ml heiße Fleischbrühe, 150 g Sahne  
1 EL rotes Johannisbeergelee, 1/2 TL Speise-  
stärke

### Für die Füllung:

12 Backpflaumen, entsteint und einge-  
weicht,  
200 g Äpfel, 50 g Zwiebel, 40 g Butter  
1 TL Zitronensaft, Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer

### Außerdem:

Küchengarn zum Binden



(1) Den ausgelösten Schweinerücken trocken tupfen und mit Küchengarn wie einen Rollbraten in Form binden. Das Röstgemüse und die Zwiebeln schälen oder putzen und in kleine Stücke schneiden.

(2) Für die Füllung die Backpflaumen gut abtropfen lassen und klein würfeln. Die Äpfel schälen, vierteln, jeweils das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

(3) In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen, dann die Backpflaumen und Äpfel kurz mit anschwitzen und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

(4) Den Braten mit dem Spickrohr oder einem Wetzstahl in der Mitte längs durchstechen, mit der Fruchtmasse füllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

(5) Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Fleisch in einem Bräter in Öl ringsum anbraten, dann herausnehmen. Röstgemüse, Zwiebeln und Thymian im Bräter kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und diesen etwas reduzieren. Das Fleisch auf das Gemüsebett legen und im vorgeheizten Ofen 70 bis 80 Minuten braten, dabei wiederholt mit Bratensaft und Brühe beträufeln.

(6) Den Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Die Sauce passieren, etwas reduzieren, Sahne und Johannisbeergelee unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce noch 10 Minuten köcheln lassen und mit der kalt angerührten Speisestärke leicht binden. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der

Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**