



## Hauptgang

# Schweinebraten mit Backpflaumen

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,5 kg	Schweinekamm mit seitlich – bis in die Mitte – eingeschnittener Tasche
150 gr	Backpflaumen
2 Stück	Apfel, säuerlich (z.B. Boskop), schälen, Kerngehäuse entfernen und in grosse Würfel schneiden
1/2 TL	Salz
1 MSP	Pfeffer
1 MSP	Ingwerpulver
4 EL	Bratbutter
1-2 Tassen	Fleischbrühe, heiss
2 dl	Rahm (Sahne)
2 EL	Johannisbeergelee

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Backpflaumen	Die Backpflaumen, mit Wasser bedeckt, zu Kochen bringen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Backpflaumen entsteinen.
Fleisch, Pfeffer, Ingwer Äpfelstücke sowie Backpflaumen	Das Fleisch waschen, abtrocknen und die Tasche mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Ingwerpulver einreiben. Die Äpfel sowie die entsteineten Backpflaumen hineinfüllen und die Tasche zunähen.
Bräter, Bratbutter	Auf dem Herd im Bräter die Bratbutter stark erhitzen und das Fleisch allseits kräftig braun anbraten.
Fleischbrühe	Das Bratfett (die Hälfte davon) weggiessen. 1 Tasse Fleischbrühe in den Bräter geben und den Braten während 1 1/4 Stunden im Backofen (mittlere Schiene) – zugedeckt – weich schmoren. Bei Bedarf die zweite Tasse Fleischbrühe nachfüllen. Den Braten für 10 Minuten im geöffneten Backofen warm stellen.
Saucenzubereitung	Den Bratfond im Bräter mit dem Rahm auflösen und aufkochen. Den Gelee dazugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fäden des Bratens entfernen und das Fleisch in Tranchen schneiden.