

Schweinsbraten Dentenberg

Zutaten für 6 Personen:

150 g	Pflaumen oder Zwetschgen, getrocknet, entsteint
1,2 kg	Schweinshals oder Nierstück
0,5 dl	Bratbutter
2 dl	Weisswein
5 dl	braune gebundene Sauce
1	grob gewürfelte Zwiebel
1	fein gehackte Knoblauchzehe
etwas	Zwetschgenwasser oder Pflümli
	Salz, Pfeffer, Paprika
etwas	Senf

Das Bratenstück mit einem spitzen Messer der Länge nach durchstossen, die Öffnung mit den Früchten füllen.

Den Braten binden.

Das Fleisch mit etwas Senf, Salz, Pfeffer, Paprika würzen und im Bräter mit der Bratbutter rundum gut anbraten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch kurz mitdünsten.

Mit dem Weisswein den Bratensatz ablöschen und die Bratensauce dazu giessen.

In offenem Bräter im vorgeheizten Ofen bei

160°C auf der untersten Rille ca. 50-60 Min. braten (Kerntemperatur 65°C).

Öfters mit Bratenjus begiessen.

Anrichten:

Bratschnur entfernen,

Fleisch in dünne Tranchen schneiden.

Die Sauce aus dem Bräter in eine Pfanne giessen,

mit dem Schnaps parfümieren und fertig abschmecken.

Die angerichteten Bratenscheiben mit etwas Sauce bedecken und den Rest der Sauce separat servieren.

Hinweise:

Der Braten lässt sich auch gut mit einem Stück Kalbshals zubereiten.

Mit einem Bratenthermometer kann der Garpunkt des Fleisches genau bestimmt werden. Es wird nach dem Anbraten bis in die Mitte des Fleisches gesteckt und bis zum Schluss darin belassen.

Die Gartemperatur beträgt bei Schweinsbraten 78 °C und bei Kalbsbraten 68 °C.