

Schwedenbraten

Zutaten für 4-5 Personen

30	g	Pflaumen, getrocknet, entsteint	
30	g	Apfelscheiben, getrocknet	
30	g	Aprikosen, getrocknet	Früchte vierteln
20	g	Baumnusskerne, halbiert	Mit Früchten vermischen
1	kg	Schweinsnierstück	Mit spitzem Messer der Länge nach durchstossen, Öffnung mit Früchten und Nüssen füllen. Braten binden.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Fleisch würzen
4	EL	Sonnenblumenöl	Fleisch im Bräter rundum gut anbraten
1	dl	Hühnerbouillon	Beigeben
			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.
			Fleisch mit Alufolie bedecken.
2	dl	Weisswein	Bratensatz ablöschen und in Sauteuse auf die Hälfte einkochen
5	dl	Kalbsfond	Beigeben
1	EL	Johannisbeergelee	Beigeben und Sauce auf die Hälfte reduzieren
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Sauce abschmecken
5	cl	Madeira	Sauce verfeinern
			Ev. mit Maizena etwas binden
		Anrichten	Bratschnur entfernen, Fleisch in dünne Tranchen schneiden, anrichten und mit wenig Sauce bestreichen. Restliche Sauce separat servieren.
		Tipp	Früchte mit etwa 150 g Kalbsbrät vermischen Die Sauce anstelle von Salz mit Hühnerbouillon abschmecken