

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer

Schweinebraten mit eingelegten Marillen (Aprikosen)

Zutaten für 4 Personen:	
1,5 kg Schweinerücken	¼ l Weißwein
300 g getrocknete Aprikosen	200 g Schlagsahne
50 g Butter, Öl	Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Zucker

Zubereitung:

Die Aprikosen über Nacht in Weißwein einlegen.

Einen Schweinerücken von den Enden mit einem Kochlöffel vorsichtig einstechen.

Von beiden Seiten mit den eingelegten Marillen füllen, dabei mit dem Kochlöffel nachschieben.

Braten mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.

Butter und Öl im Bräter erhitzen.

Den Braten rundherum darin anbraten. Herausnehmen.

Zwiebelwürfel anbraten, mit Weißwein und Sahne ablöschen.

Braten wieder hineinlegen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 170 ° ca. 1 Stunde garen.

Am Schluss einige Minuten ohne Deckel backen, dann bekommt der Braten eine Kruste. er eine schöne Kruste bekommt. Die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Dazu schmecken Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln.