

RADIO SALÜ**101,7**Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer

Schweinebraten mit Früchtebrot-Kern

Zutaten für 4 Personen:	
1,5 kg Schweinerücken	¼ l Rotwein
300 g saftiges Früchtebrot	200 g Schlagsahne
50 g Butter, Öl	Salz, Pfeffer, Thymian, etwas Zucker

Zubereitung:

Früchtebrot in Würfel schneiden und 30 Minuten mit etwas Rotwein einlegen.

Einen Schweinerücken von den Enden mit einem Kochlöffel vorsichtig einstechen.

Von beiden Seiten mit dem Früchtebrot füllen, dabei mit dem Kochlöffel nachschieben.

Braten mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben.

Butter und Öl im Bräter erhitzen.

Den Braten rundherum darin anbraten. Herausnehmen.

Zwiebelwürfel anbraten, mit Rotwein 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.