

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 10-14 Uhr.

## Schweinebraten mit Datteln

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

Zubereitung:

Datteln entsteinen und über Nacht in Weißwein einlegen.

Einen Schweinerücken von den Enden mit einem Kochlöffel vorsichtig einstechen.

Von beiden Seiten mit den eingelegten Datteln 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 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.