

Gefüllter Schweinebraten mit Traubensauce

Arbeitszeit: 45 Minuten

Wartezeit: 10 Minuten

Backzeit: 1 Stunde 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett 33,1 g

Kohlenhydrate 27,2 g

Eiweiß 63,3 g

Brennwert 673,8 kcal / 2.818 kJ



Zutaten 8 Portionen

Fleisch und Füllung:

1,6 kg Nackenbraten ohne Knochen

250 g Champignons

1 Bund Lauchzwiebeln

125 g Möhren

3 Knoblauchzehen

½ Bund Thymian

1 Bund glatte Petersilie

1 altbackenes Brötchen

2 Eigelb

Salz, Pfeffer

Soße:

1 Bund Suppengemüse

75 g Butaris Butterschmalz

400 ml Waldpilzfond

250 ml trockener Apfelwein

2 Zweige Rosmarin

500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

100 g Schalotten

je 250 g grüne und rote Weintrauben

2 EL dunkler Saucenbinder

4 EL Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/7

Für das Fleisch in den Nackenbraten eine tiefe Tasche schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2/7

Für die Füllung Champignons sehr fein würfeln. Die Lauchzwiebeln das Grün in feine Ringe schneiden, die hellen Teile achteln und beiseitestellen. Möhren und Knoblauch fein würfeln. Kräuter hacken.

Schritt 3/7

Brötchen in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Eier verquirlen und gut mischen. Schweinebraten damit füllen, mit Holzspießen zustecken oder mit Zwirn zunähen.

Schritt 4/7

Für die Sauce das Suppengemüse würfeln. 3 EL vom Butaris Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch ringsherum anbraten. Suppengemüse und helle Teile der Frühlingszwiebeln zugeben. Kurz anschwitzen und mit Pilzfond und Apfelwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten mit Rosmarinnadeln belegen.

Schritt 5/7

Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 225°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten braten. Anschließend bei 175°C Ober-/Unterhitze für weitere 60 Minuten garen.

Schritt 6/7

Den Braten 10 Minuten in Alufolie gewickelt ruhen lassen, damit sich der Saft gut im Fleisch verteilt. Den Bratensud durch ein Sieb gießen, mit Brühe auf 700 ml auffüllen. Schalotten fein würfeln und im restlichen Butaris Butterschmalz glasig dünsten. Weintrauben nach Belieben halbieren und entkernen und zu den Schalotten geben. Mit Bratensud ablöschen und ca. 2 Minuten kochen. Nach Geschmack mit Saucenbinder andicken.

Schritt 7/7

Schweinebraten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit der Traubensauce servieren. Dazu schmecken Thymian-Honig-Kartoffeln, in Butaris Butterschmalz geschwenkte Möhren, Brokkoli und Bohnen

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.