

Schweine-Braten

Für 4 Portionen

2 EL Olivenöl	2 Äpfel	1 Zwiebel
1 Chilischote	6 Datteln	1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Ingwer	1 TL Paprika
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz
$\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss	1 EL Pfeffer	3-4 EL Wasser
1 kg Schweineschulter	650 g kl. Kartoffeln	3 EL Olivenöl
Meersalz	300 ml Brühe	2 EL Butter

Den Backofen auf 230°C vorheizen.

Apfelscheiben, gehackte Zwiebel und Datteln grob klein schneiden.

Die Butter schmelzen lassen, die gehackte Mischung hinzufügen, mit dem Chili und den Gewürzen 10 bis 15 Minuten lang braten, bis die Mischung weich ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugießen.

Die Kartoffeln in Olivenöl und Meersalz wenden, mit der Schnittfläche nach oben in eine Ofenform als Unterlage für den Braten legen.

Das Fleisch mit einem Schmetterlingsschnitt so in zwei Scheiben schneiden, dass sie noch miteinander verbunden sind.

Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn binden.

Den Braten auf die Kartoffeln legen und im Ofen 15 Minuten anbraten. Dann die Temperatur auf 160°C reduzieren.

Den Braten weiter im Ofen braten, alle 20 Minuten mit etwas Brühe übergießen, bis der Kerntemperaturfühler 68°C anzeigt.

Das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen, die Temperatur auf 210°C erhöhen und die Kartoffeln etwa 15 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind.

Die Kartoffeln aus der Form nehmen und für die Soße etwas Butter in dem Bratfond verrühren.

NN am 11. März 2025