



Schweinsbraten mit Dörrpflaumen-Füllung von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12960/schweinsbraten-mit-doerrpflaumen-fuellung?startAuto1=0&menge=10>

| | |
|---------------------------|---|
| 500 g Dörrpflaumen | |
| 4.0 dl Weisswein | Pflaumen im Wein ca. 1 Std. einweichen. |
| 3.0 kg Schweinehals | (oder Nierstück) |
| 100 g Honig | |
| 20 g Thymian | |
| 4.0 TL Salz | |
| 2.0 g Pfeffer | |
| 100 g Bratbutter | Fleisch in der Mitte längs mit einem schmalen Messer durchstossen, einige Male hin und her fahren, bis der Schnitt ca. 4 cm breit ist. Pflaumen abtropfen (Wein für die Sauce beiseite stellen), mit Kelle in die Öffnung stossen. Braten mit Honig und Thymian bestreichen, würzen. Braten im Ofen: Fleisch auf ein Blech legen. Bratbutter erhitzen, über das Fleisch giessen. Blech in die Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens schieben, ca. 10 Min. anbraten. Temp. auf 180 Grad reduzieren, ca. 30 Min. fertigbraten (Kerntemp. ca. 60 Grad). Vor dem Tranchieren ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. |
| 8.0 dl Bouillon (flüssig) | |
| 50 g Bratbutter | |
| 60 g Weissmehl | |
| 10 g Thymian | Beiseite gestellten Wein und Bouillon ca. 5 Min. köcheln. Butter und Mehl mischen, begeben, Sauce unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, Thymian begeben, würzen. |