

# Rollbraten mit Backobst

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 400g Backpflaumen
- » 200ml Tee (schwarz)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 200g Frühstücksspeck
- » 2-3 EL Öl
- » 2kg Schweineschinkenbraten
- » Salz & Pfeffer
- » 1,5kg Kartoffel(n)
- » Petersilie

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

16-20€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Backobst waschen und klein schneiden. Mit Tee übergießen und ca. 2 Stunden einweichen.
2. Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck fein würfeln. Backobst abgießen. Speck in 1EL heißem Öl knusprig auslassen. Zwiebel darin glasig dünsten. Pfanne vom Herd nehmen. Backobst unterrühren.
3. Fleisch waschen, trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backobstmischung darauf verteilen, dabei rundum einen Rand frei lassen. Fleisch fest aufrollen und mit Küchengarn in Form binden.
4. Braten auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 2 Stunden braten. Nach ca. 30min etwa 1/8l Wasser angießen.
5. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und längs halbieren. Kartoffeln salzen und mit 1-2EL Öl mischen. Nach ca. 1 Stunde das Fleisch wenden. Kartoffeln darumverteilen und alles zu Ende braten. Kartoffeln zwischendurch mehrmals wenden.
6. Braten herausnehmen, 10min ruhen lassen. Mit den Kartoffeln auf einer Platte anrichten und mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 530kcal/E45g/F19g/KH41g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004

Rezept-Nr: 1074

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke