

Schweinebraten mit fruchtiger Soße

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 110 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 800 g Schweinekrustenbraten
- 100 g fetter Speck
- weißer Pfeffer
- Jodsalz
- 2 EL Öl
- 3 TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 100 g Backpflaumen
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 60 g Rosinen
- 60 g Mandelblättchen
- 8 Stk. PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 50 ml Schlagsahne
- 4-5 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3892 kJ
Energie (Kilokalorien):	931 kcal
Fett:	57 g
davon gesättigte Fettsäuren:	20 g
Kohlenhydrate:	60 g
davon Zucker:	23 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	38 g
Salz:	3 g

Zubereitung

1. Für den Schweinebraten mit fruchtiger Soße 800 g Schweinefleisch in Abständen von ca. 2 cm tief einschneiden. 100 g Speck in Streifen scheiden und in die Einschnitte geben. Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Den Braten mit Küchengarn binden und in einem Schmortopf in 2 EL heißem Öl rundherum anbraten.

2. 1/2 l (500 ml) Wasser zum Kochen bringen, 3 TL KNORR Delikatess Brühe darin auflösen. 1/4 l (250 ml)

Brühe zum Fleisch geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 60 Minuten schmoren lassen. Restliche Delikatess Brühe mit 100 g Backpflaumen, 100 g Aprikosen und 60 g Rosinen zum Fleisch geben und weitere ca. 30 Minuten schmoren lassen, bis das Obst weich ist. Eventuell etwas Wasser nachgießen.

3. 60 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 8 Knödel in einen Topf mit reichlich kaltem, gesalzenem Wasser geben. Wasser mit Knödeln kurz sprudelnd aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

4. Den Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen. 50 ml Sahne in die Soße geben und zum Binden 4-5 EL Mondamin Saucenbinder unter Rühren einstreuen, 1 Minute kochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

5. Knödel herausnehmen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Kochbeutel an einem Ende aufreißen und Knödel in Mandelblättchen wälzen. Knödel mit dem Schweinebraten mit fruchtiger Soße servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 50 min Backzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen