

# Rezepte vom Eichenhof

## Weihnachtlicher Schweinebraten

### Zutaten:

**Schweinebraten aus dem Rücken, gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln**

250 ml Sahne,

200 ml Wasser

**Johannisbeergelee**

Salz, Pfeffer,

1 Teel. Speisestärke

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Braten in einer hitzefesten Auflaufform in den Backofen schieben.

**Garzeiten:** 1 kg = 75 min.

1,5 kg = 90 min.

2 kg = 100 min.

Wenn Sie ein Bratenthermometer verwenden, sollte die Kerntemperatur bei 72 Grad liegen.

### Sie wollen eine Soße?

Den Bratfonds mit etwas Wasser loskochen. Mit 250 ml Sahne angießen.

Die Soße mit etwas Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer fruchtig abschmecken

Eventuell Soße mit etwas Speisestärke binden.

Den Braten aufschneiden und zusammen mit der Soße auf einer vorgewärmten Platte servieren.

### Dazu passt:

Kroketten und **Feldsalat**

Alle „grünen Zutaten“ gib es auch auf dem Eichenhof