



glacierter Weihnachtsbraten

Zutaten:

1 kg Schweinsbraten
200 g Zwetschken Fruchtaufstrich
2 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
10 EL Apfelessig
4 Msp. Kümmel
3 Msp. Zimt
2 Msp. Piment
1 Msp. Ingwer
4 Spritzer extra scharfe Chillisauce

Zubereitung:

Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit den restlichen Zutaten außer dem Schweinsbraten in einem Topf einreduzieren. In einer Bratpfanne verteilen, den Braten darauflegen und die Oberseite mit der restlichen Marinade einreiben. Über Nacht bis zu einem Tag lang einmarinieren lassen. Danach bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr schmoren. Dabei gilt – pro Kilogramm Fleisch eine Stunde Garzeit.

Tipp:

Für die Beilagen kann man die Erdäpfel schälen, vierteln und zu dem Braten ins Rohr legen. Dafür ein wenig Wasser auf den Boden der Bratpfanne gießen. Allerdings kann man die Erdäpfel aber auch klassisch in Wasser kochen. Unsere weiteren Beilagen waren Reis und Eisbergsalat