

Dänischer Schweinerücken, gefüllt

- **Küche:**Dänisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Althergebracht, traditionell, herzhaft, lecker

Zutaten

- 800 - 900 g ausgelöster, parierter Schweinerücken
- (Ev. beim Metzger vorbestellen, geht auch mit magerem Schweinebauch, Nacken oder Schulter)
- Etwas grobes Röstgemüse aus 1 Zwiebel, 1 kleinen Möhre und 50 g Knollensellerie
- 150 g entsteinte Kurpflaumen
- 1 großer, säuerlicher Apfel in groben Würfeln
- 125 ml trockener Weißwein
- ¼ l brauner Bratenfond.
- Abrieb und Saft einer ½ Zitrone
- 30 g Johannisbeergelée
- 1 El Senf
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Becher saure Sahne oder Crème fraiche
- Etwas Rapsöl zum braten
- Etwas gemahlene Zimt, Salz, Rosenpaprika, Pfeffer, etwas Nelkenpfeffer, 2 Lorbeerblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung :

Schritt2

Den Apfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Schritt3

Mit dem Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft sowie gemahlenem Zimt marinieren und die Karpflaumen dazu geben.

Schritt4

Den küchenfertigen Schweinerücken waagrecht mit einem Dreierschnitt einschneiden, ohne durchzuschneiden.

Schritt5

Auslegen, etwas plattieren um eine möglichst große Fläche zu bekommen. Dünn mit Senf bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Paprika zunächst innen, später außen würzen.

Schritt6

Nunmehr im unteren Drittel die Füllung in einem Streifen auflegen, einrollen und mit Küchengarn umwickeln.

Schritt7

Rapsöl in einem ausreichend großen Bräter erhitzen und den Braten rund herum goldgelb anbraten

Schritt8

Das Röstgemüse und die Lorbeerblätter dazu geben und mit dem Weißwein und dem Bratenfond ablöschen.

Schritt9

Für zunächst ca. 60 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt10

Den Ofen in den letzten 10 min. auf 200° C hoch schalten, den Braten appetitlich überkrusten.

Schritt11

Danach prüfen, rosa halten, nicht übergaren, ev. etwas nach schieben oder 10 min. ruhen lassen, heraus nehmen.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

Den Bratenfond passieren und das Johannisbeergelée und einen

Schritt14

Tl Senf dazu geben, alles mit der sauren Sahne verkochen, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** schweinerücken, skandinavisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/daenischer-schweineruecken-gefüellt/>