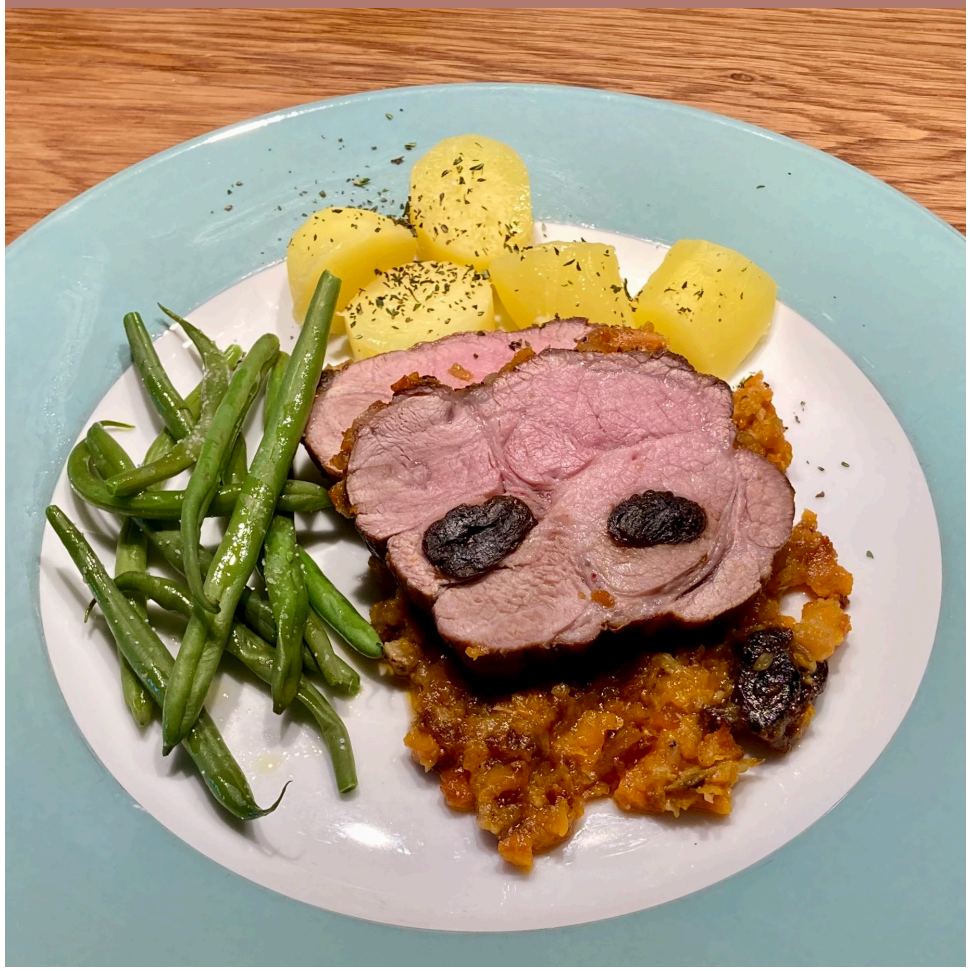
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	95 Min.	Herbst	Schweiz

AARGAUER BRATEN



Rezept: swissmilk.ch, 25. 9. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Schweinsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt, wird vielerorts zubereitet. Besonders häufig mit Backpflaumen, so auch in Schweden. Wie es zur Bezeichnung Aargauer Braten gekommen ist, bleibt im Dunkeln.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.8 kg	Schweinshals	0.5	Zwiebel
16	Bratpflaumen	1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Senf	1	Karotte
1 TL	Salz	50 g	Sellerie
1 EL	Thymian	1 dl	Weisswein
1 EL	Bratbutter	2 dl	Fleischbouillon
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Schweinshals längs bis zur Mitte einschneiden. Mit den Bratpflaumen füllen. Braten mit Küchenschnur binden. Mit Senf bepinseln und würzen.
2. Ofen auf 220° C vorheizen. Schweinshals in Bratbutter ringsum ca. 5 Min. anbraten. Klein geschnittene Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie beifügen, kurz mitrösten. Braten herausnehmen, in ein Bratgeschirr legen. Gemüse mit Wein ablöschen, zum Braten geben. Im unteren Teil des Ofens 10 Min. anbraten.
3. Ofenhitze auf 180° C reduzieren, ca. 75 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 75° C fertigbraten. Braten von Zeit zu Zeit mit dem Jus übergiessen. Bouillon nach und nach dazugiessen. Der Bratensaft sollte am Schluss eine fast sirupartige Konsistenz haben.
4. Braten herausnehmen, tranchieren. Mit dem Jus und mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten.

TIPP: Mehrfach einpinseln mit einer Senf-Portwein-Mischung schmeckt auch!