# Jungschweinerücken mit Porree-Apfel-Füllung

**Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten**

## Zutaten (4 Personen)

» 2 Stangen Porree
» 2 Apfel/Äpfel
» 3 EL Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 1kg Schweinebraten
» 2 EL geh. Rosmarin
» 2 EL Öl
» 400ml Gemüsefond
» 20g Walnüsse

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
16-20€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Porree abbrausen, putzen, in Ringe teilen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Butter erhitzen, Porree und Äpfel darin andünsten, salzen und pfeffern. Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Den Braten abbrausen und trockentupfen. Eine Tasche einschneiden und diese mit der Porree-Apfel-Mischung füllen. Das Fleisch mit Küchengarn binden. Salz, Pfeffer, Rosmarin und Öl verrühren. Den Schweinerücken damit bestreichen und in die Fettpfanne des Ofens setzen. Ca. 75min braten. Nach 30min den Gemüsefond angießen.

3. Die Walnusskerne grob hacken und ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten. Braten herausnehmen, warm stellen. Bratensatz evtl. mit etwas Wasser lösen, mit den Nüssen in einem Topf aufkochen. Evtl. mit Soßenbinder andicken, abschmecken. Braten aufschneiden, mit der Soße sowie evtl. Röstkartoffeln und Rosmarin anrichten.

Tipp: Jungschweinerücken ohne Knochen verwenden.

Nährwerte: 790kcal/E70g/F51g/KH14g pro Portion

angelegt am: 29.01.2004 Rezept-Nr: 885

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke