

# KRUSTENBRATEN MIT APRIKOSENFÜLLUNG

6 Portionen

von Hans

## ZUTATEN

**2 kg Schweinekotelett mit Schwarte**  
(bitte vorbestellen und eine Tasche einschneiden lassen)

- 75 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 100 ml Apfelsaft
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Zwiebeln
- 3 Stiele Petersilie
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 150 ml trockener Rotwein
- 100 ml Schlagsahne
- 1 EL Speisestärke
- Küchengarn

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung die Aprikosen klein würfeln, mit der Hälfte des Apfelsafts beträufeln und 10 Minuten quellen lassen.
  2. In der Zwischenzeit den Toast entrinden und würfeln.
  3. 2 Zwiebeln abziehen und fein würfeln, die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken.
  4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen; zuerst die Zwiebeln glasig dünsten, anschließend die eingeweichten Aprikosen samt Apfelsaft zugeben. Schließlich den Toast und die Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.
  5. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
  6. Das **Fleisch** kalt abbrausen und trockentupfen, die Schwarte mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
  7. Die Füllung in die Fleischtasche streichen und den **Braten** aufrollen.
  8. Das ganze **Fleischstück** mit Küchengarn umwickeln und kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.
  9. Den **Braten** mit der Schwarte nach oben in einen Bräter setzen.
  10. 2 Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden, in den Bräter geben, 400 ml Wasser angießen und die beiden Lorbeerblätter hinzufügen.
  11. Den gefüllten **Braten** für 2 Stunden im Ofen garen.
  12. Etwa 30 Minuten vor Garzeitende 5 EL Wasser mit 1 TL Salz verrühren und damit die Schwarte alle 10 Minuten bestreichen.
  13. Anschließend den **Braten** aus dem Bräter nehmen, auf ein trockenes Blech umsetzen und die Kruste noch einmal 15 Minuten übergrillen, bis sich kleine Blasen bilden.
  14. Für die Soße den Bratenfond durch ein Sieb streichen, Wein und Sahne angießen, aufkochen lassen; den restlichen Apfelsaft mit der Speisestärke verrühren und damit die Soße binden.
- Als Beilage passt Kartoffelstampf ganz wunderbar.



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

