

Rezept

Spanferkelrollbraten mit Pflaumen und Aprikosen

Ein Rezept von Spanferkelrollbraten mit Pflaumen und Aprikosen, am 01.06.2023

Zutaten

1,5 kg Spanferkelschulter (mit Schwarte ohne Knochen)	1 Laugenbrezel
50 g getrocknete Aprikosen	50 g getrocknete Pflaumen
1 Ei (Größe M)	50 ml Milch
1 EL Butter	1 kleine Zwiebel (60 g)
Salz	2 Zweige glatte Petersilie
200 g Zwiebeln	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 EL Pflanzenöl	1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark	500 g klein gehackte Schweineknochen (z.B. Rippen, Schwanz)
Küchengarn	750 ml Gemüsefond (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. So ausbreiten und zurechtschneiden, dass eine gleichmäßige Fleischschicht entsteht.
2. Für die Füllung die Brezel in 1 cm große Stücke schneiden, Pflaumen und Aprikosen vierteln. Zusammen in eine Schüssel geben. Milch in einem kleinen Topf erwärmen, Ei aufschlagen, mit der Milch verrühren, über die Brezel-Frucht-Mischung geben, gut verrühren und 15 Min. ziehen lassen.
3. Für die Füllung die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen, Zwiebeln darin in 3 Min. glasig dünsten. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Zwiebeln und Petersilie zu der Brezefüllung geben und vorsichtig salzen und pfeffern.
4. Die Fleischseite salzen und pfeffern, die Schwartenseite nur mit Salz einreiben. Die Füllung in der Mitte der Fleischseite verteilen, vorsichtig aufrollen und mit dem Küchengarn fest zusammenbinden.
5. Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch andrücken und abziehen. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen und die Knochen darin in 10 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 5 Min. mitbraten. Das Tomatenmark einrühren, 2 Min. rösten, mit einem Schuss Gemüsefond ablöschen, Flüssigkeit vollständig einkochen lassen und die restliche Brühe nach und nach dazugießen.

6. Den Rollbraten mit der Schwarte nach unten in die Flüssigkeit legen. Offen auf dem Rost (Mitte) 3 Std. und 15 Min. garen. Nach ca. 1 Std. 30 Min. wenden. Bei Garzeitende mit einer Fleischgabel testen, ob er weich ist. Den Topf herausnehmen und den Ofen auf Grillfunktion stellen.

7. 2 EL Wasser mit 2 Prisen Salz verrühren. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und in einem kleinen Topf in 5 Min. sämig einkochen. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schwarte mit dem Salzwasser bepinseln.

8. Das Fleisch auf dem Rost (unten), mit einem Backblech als Tropfschutz darunter und in 10-15 Min. ringsherum goldbraun und knusprig übergrillen. Das Fleisch dabei immer wieder wenden und mit Salzwasser einstreichen. Den Braten portionsweise aufschneiden, dabei das Garn entfernen und mit dem heißen Fleischsaft und garniert mit Petersilie servieren. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln, Kartoffel- oder Semmelknödel.