

# 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/>