

Weihnachtsbraten mit Annakartoffeln und Aprikosendip

Schweinebraten mit Knusperkruste und süßlicher Glasur mit geschichteter Beilage

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwa 50 g Butterschmalz

Weihnachtsbraten:

etwa 2 kg Schweinebraten mit Schwarte (Schulter), z. B. Thüringer Duroc Schwein
etwa 400 g Zwiebeln
etwa 500 g Porree (Lauch)
etwa 400 g Möhren, dicke
100 g Knollensellerie
30 g frischer Ingwer
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
etwa 330 ml Malzbier
500 ml Kalbsfond

Annakartoffeln:

800 g kleine, festkochende Kartoffeln (dicke, längliche)
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

Glasur:

150 g Aprikosenkonfitüre
1 Zimtstange
100 ml Apfelsaft (Handelsware)

Aprikosendip:

200 g getrocknete Aprikosen (Soft-Aprikosen)
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
4 - 6 EL Apfelsaft (Handelsware)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gehackter Thymian

1 Vorbereiten:

Für den **Weihnachtsbraten** vom Schweinebraten die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden (oder vom Metzger direkt einschneiden lassen). Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. So viel Wasser einfüllen, bis die Schwarte vollständig im Wasser liegt. Etwa 45 Min. stehen lassen (die Schwarte saugt sich voll und das Wasser wird weiß). Für die **Annakartoffeln** Butterschmalz zerlassen und die Kastenform mit etwas davon fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Annakartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine in dünne lange Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig und eng in die Form setzen (Abb. 1). Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem restlichen Schmalz begießen. Die Kastenform mit den Kartoffeln auf dem Rost in den Backofen schieben und vorgaren.



Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 30 Minuten

Bohnen:

400 g grüne Bohnen

Salz

1 Msp. Dr. Oetker Natron

Soße:

1 geh. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

3 EL Wasser oder Kalbsfond

3 Glasur:

Aprikosenkonfitüre mit Zimtstange und Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und einmal aufkochen.

- 4 Zwiebeln abziehen und achteln. Porree waschen, Möhren schälen und beides in 5 cm lange Stücke schneiden. Sellerie und Ingwer schälen und in Würfel schneiden.

- 5 Kartoffeln mit Alufolie bedeckt beiseitestellen. Die **Backofentemperatur erhöhen.**

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

6 Weihnachtsbraten:

Fleisch aus dem Wasser nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit der Schwarte auf ein Brett legen. Fleischseite (ohne Schwarte) mit Salz, Pfeffer würzen, mit etwas Glasur bestreichen. Bräter abtrocknen und mit 2 EL Speiseöl auf dem Herd erhitzen. Gemüse im Öl kurz anbraten und wieder herausnehmen. Fleisch mit 3 EL Öl ebenfalls auf der Fleischseite kurz anbraten und mit Malzbier und der Hälfte Kalbsfond ablöschen, so dass sich die Röstaromen vom Bräterboden lösen. Die Schwarte gut mit Salz bestreuen. Den Bräter auf den Rost in den Backofen geben, bis die Schwarte anfängt Blasen zu werfen. Ab und zu in den Ofen schauen, dass die Schwarte nicht zu dunkel wird.

Einschub: unteres Drittel
Bratzeit: etwa 20 Minuten



- 7 Bräter aus dem Ofen nehmen. **Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

Gemüse um den Braten herumgeben. Fleisch mit Kalbsfond übergießen und die Schwarte mit etwas Glasur bestreichen. Bräter wieder in den Backofen geben und Fleisch zu Ende garen, dabei die Schwarte hin und wieder mit restlicher Glasur einpinseln.

Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 120 Minuten

- 8 Aprikosendip:

Aprikosen klein würfeln und mit Crème fraîche und Apfelsaft in einen Rührbecher geben und pürieren. Dip mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

- 9 Wenn das Fleisch gar ist, auf ein Schneidebrett legen und mit Alufolie abdecken. Die **Backofentemperatur erhöhen.**

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 10 Kräuter abzupfen und hacken. Kräuter auf die Annakartoffeln streuen und fertig garen (Abb. 2).



Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 15 Minuten

- 11 Bohnen:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bohnen putzen, evtl. zerkleinern. Bohnen, Salz und Natron in das kochende Wasser geben, wieder zum Kochen bringen und etwa 5 Min. bissfest garen.



12 Soße:

Bratenansatz und Gemüse auf ein Sieb geben. Die Flüssigkeit dabei in einem kleinen Topf auffangen und noch einmal zum Kochen bringen. Gustin mit Wasser verrühren, in die kochende Soße einrühren und kurz aufkochen. Soße abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Kartoffeln, Bohnen und Soße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls die Kruste noch etwas zu weich ist, schalten Sie den Grill 2-3 Min. zu. Die Bräunung beobachten, dass die Kruste nicht verbrennt.
- Sie können auch gepökelten Schweinebraten verwenden. Dieser benötigt eine Garzeit von etwa 90 Min.

