

# Weihnachtsbraten mit Annakartoffeln

Ein tolles Rezept für einen zarten Krustenbraten in köstlicher Soße. Einfach himmlisch lecker.

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)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
4 - 6 EL Apfelsaft (Handelsware)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gehackter Thymian

## Bohnen:

400 g grüne Bohnen  
Salz  
1 Msp. Dr. Oetker Natron

Wie gelingt ein raffinierter Weihnachtsbraten mit Annakartoffeln aus dem Backofen?:

## 1 Weihnachtsbraten und Annakartoffeln 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**



#### 2 Annakartoffeln zubereiten:

Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine in dünne lange Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig und eng in die Form setzen. 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 Min.**

#### Soße:

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
3 EL Wasser oder Kalbsfond

#### 3 Glasur zubereiten:

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

#### 4 Gemüse vorbereiten:

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 Annakartoffeln mit Alufolie bedeckt beiseitestellen. Die **Backofentemperatur erhöhen.**

**Ober-/Unterhitze etwa 250 °C**  
**Heißluft etwa 230 °C**

#### 6 Weihnachtsbraten zubereiten:

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 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.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Bratzeit: etwa 20 Min.**

Den Bräter auf den Rost in den Backofen geben, bis die Schwarte anfängt Blasen zu werfen. Ab und zu in den Backofen schauen, dass die Schwarte nicht zu dunkel wird.



- 7 Bräter aus dem Backofen nehmen. Die **Backofentemperatur reduzieren**.

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

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

**Einschub: unteres Drittel**  
**Garzeit: etwa 120 Min.**

- 8 Aprikosendip zubereiten:

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

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

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

- 10 Annakartoffeln fertig garen:

Rosmarin und Thymian abzupfen und hacken. Annakartoffeln mit den Kräutern bestreuen und fertig garen.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Garzeit: etwa 15 Min.**

- 11 Bohnen kochen:

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 zubereiten:

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. Weihnachtsbraten in Scheiben schneiden und mit Annakartoffeln, Bohnen, Soße und Aprikosendip servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Falls die Kruste noch etwas zu weich ist, den Grill 2-3 Min. zuschalten. Die Bräunung beobachten, damit die Kruste nicht verbrennt.
- Für den Weihnachtsbraten schmeckt auch gepökelter Schweinebraten sehr lecker. Dieser benötigt eine Garzeit von etwa 90 Min.

