



# Schweinerollbraten mit Weinbeeren- Apfel-Füllung



Lust auf CLASEN!



# SCHWEINEROLLBRATEN MIT WEINBEEREN-APFEL-FÜLLUNG

## Zutaten für 4 Personen:

- 6 kleine Äpfel (je ca. 150 g)
- 200 g Schalotten
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 EL Butterschmalz
- 150 g CLASEN BIO Weinbeeren
- 8 Zweige Thymian
- 1 Knolle frischer Knoblauch
- 1,4 kg Schweinelachsbraten, vom Metzger zum Rollbraten aufgeschnitten
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe



## Zubereitung:

1. Drei Äpfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Die restlichen Äpfel waschen und vierteln. Die Schalotten schälen und drei Schalotten fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben.
2. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke, Schalottenwürfel und den Ingwer darin 5 Min. anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 75 g der Weinbeeren dazugeben, die Hälfte der Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und weitere 5 Min. köcheln lassen.
3. Den Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Das Schweinefleisch ausbreiten und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und an einer Längsseite einen Rand von 2 cm frei lassen. Den Braten zu dieser Seite hin aufrollen und mit Küchengarn verschnüren.
4. Den restlichen Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Rollbraten darin rundum scharf anbraten. Die Knoblauchzehe quer halbieren und mit den Apfelspalten, den übrigen Schalotten, Weinbeeren und dem Thymian in den Bräter geben. Die Gemüsebrühe hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
5. Den Rollbraten im Ofen (Mitte) 30 Min. bei 180° C backen. Die Hitze auf 160° C reduzieren und weitere 30 Min. garen.

## Nährwerte pro Portion:

3049 kJ / 728 kcal, KH: 63 g, Fett: 22 g, EW: 69 g



glutenfrei

[www.clasen-bio.de](http://www.clasen-bio.de)



**30 Min.**

Zubereitungszeit

Fertig in 90 Min.