Schweinebraten mit Orangenmarmelade glaciert

Der Schweinebraten mit Orangenmarmelade glaciert ist eher ein Wintergericht. Doch durch die Orangenglasur wirkt der Braten leichter und schmeckt das ganze Jahr über.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,9 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

1 kg	Schweinsschulter (mit Schwarte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Öl
2 Stk.	Zwiebel
450 g	Karotten
2 Stangen	Lauch
1 EL	Currypulver
400 ml	Fleischbrühe
6 EL	Sojasauce
50 g	Ingwer
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Orangenmarmelade

Zubereitung

1. Für den Schweinebraten mit Orangenmarmelade glaciert den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mit einem scharfen Messer die Schwarte des Schweinebratens rautenförmig einschneiden, dabei aber nicht bis zum Fleisch schneiden!

2. Den Braten rundherum salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten (zuerst mit der Schwarte nach unten) scharf anbraten. Wieder auf die Schwarte legen und im Ofen 30 Minuten garen lassen.

3. Danach wenden und weitere 45 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und vierteln. Lauch putzen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Karotten schälen und in ebenso große Stücke schneiden.

4. Den Braten mit Curry bestäuben und zuerst mit der Fleischbrühe, dann mit der Sojasauce übergießen. Temperatur auf 180°C reduzieren. Zwiebeln, Lauch und Karotten zum Fleisch geben und noch einmal 30 Minuten im Ofen garen lassen.

5. Währenddessen den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit der Orangenmarmelade verrühren. Die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen. Den Braten mit der Orangenglasur bestreichen und 10 Minuten im Ofen karamellisieren lassen.

6. Aus dem Ofen nehmen und das Fett abschöpfen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse anrichten und servieren.

Tipp

Zum Schweinebraten mit Orangenmarmelade glaciert schmecken Kartoffel- oder Semmelknödel.