Schweineschulter mit süßer Füllung

Die Schweineschulter mit süßer Füllung ist ein köstliches Festtagsessen. Die Kombination von Fleisch und Früchte machen diesen Rezept besonders schmackhaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Schweinsschulter (ohne Schwarte)
1 Stk.	Apfel
3 Stk.	Marillen (getrocknet)
3 Stk.	Pflaumen (getrocknet)
50 g	Walnüsse (fein gehackt)
200 g	Frühstücksspeck
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
3 Zweige	Rosmarin

Zubereitung

1. Die **Schweineschulter** zirka 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank legen.

2. Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Marillen und Pflaumen in kleine Würfel zerschneiden. Die Walnüsse fein zerhacken.

3. Das Fleisch der Länge nach einschneiden und auseinander klappen (Fleisch nicht komplett durchschneiden). Nun die Roulade mit dem zerkleinerten Obst und den Walnüssen füllen und gleichmäßig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einrollen und auch die Außenseite salzen und pfeffern.

4. Das Fleisch mit Frühststücksspeck und Rosmarin Zweige umwickeln und mit einem Küchengarn gut verschnüren. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

5. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefleisch von allen Seiten kräftig zirka 5 Minuten anbraten. In eine Bratenform legen, die Bratenflüssigkeit darüber gießen und zirka 50-60 Minuten goldbraun im vorgeheizten Backofen braten.

6. Die fertige Schweineschulter aus dem Ofen nehmen, in eine Alufolie wickeln und noch 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp

Zur Schweineschulter Ofenkartoffeln und gedämpftes Mischgemüse servieren.