

## Schweins - Schulterbraten " Aargauer Art"

### Man braucht für 4 Personen:

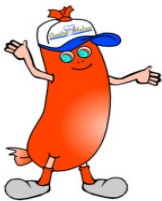
- 1 stk Schweinsschulterbraten
- 150 gr getrocknete Zwetschgen
- 1 stk Rosmarinweig
- 3 stk Salbeiblätter
- 1 stk Knoblauchzehe in feinen Scheiben
- 3 el Erdnussoel
- 1 dl Rotwein
- 1 stk Zwiebel in grosse Würfel geschnitten
- 1 stk Lauch in grosse Würfel geschnitten
- 1 stk Rüepli in grosse Würfel geschnitten



### Zubereitung:

Die Zwetschgen ca. 30 min. in lauwarmen Wasser einlegen. Ca. 50 gr Zwetschgen für die Sauce auf die Seite legen. In die Schulter mehre Löcher mit einem scharfen Messer einstechen. Achtung nicht ganz durchstechen. Die Zwetschgen in den Löchern verteilen. Den Rosmarinweig und die Salbeiblätter auf das Fleisch legen. Das Ganze mit einer Küchenschnur zusammenbinden. Den gebundenen Braten in einer Bratpfanne mit wenig Erdnussoel kurz rundherum heiss anbraten. Danach den Braten in einem Bräter im Backofen bei ca. 180°C etwa 1 - 1/4 Stunden fertig garen. ( Kernfühler bei ca. 80 - 85°C ). Vorzu immer wieder mit etwas Rotwein übergiessen. In der zwischenzeit kann die Sauce zubereitet werden. Dazu dünsten wir das geschnittene Gemüse und den geschnittenen Knoblauch in der Pfanne an in der wir das Fleisch angebraten haben. Mit dem Rotwein und Bratensauce ablöschen. Kurz aufkochen und beiseite legen. Kurz vor dem servieren noch die 50 gr in Streifen geschnittenen Zwetschgen und den Madeira der Sauce begeben. Nochmals kurz aufkochen. Wenn der Braten gar ist aus dem Ofen nehmen und die Schnur entfernen. In schöne Tranchen schneiden und mit der Sauce nappieren.

Dazu passt: Teigwaren, Kartoffeln, Rotkraut



Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "