

Schweinebraten mit Pflaumen und Honig



1 kg Schweinebraten (Hals oder Schulter)
2 Knoblauchzehen, halbiert

$\frac{3}{4}$ Kaffeelöffel Salz
Pfeffer
Rosmarin oder andere Fleischgewürze
1 Esslöffel Öl

4 Kaffeelöffel Honig
2 bis 3 Esslöffel Weinbeeren
2 dl Bratensauce
10 kleine Kartoffeln, geschält und halbiert

20 Pflaumen (z.B. Reine-Claude), gewaschen,
entsteint und halbiert

Backofen auf 250° C vorheizen.

Mit einem Tranchiermesser vier Einschnitte machen.
In die Einschnitte stecken.

In einer kleinen Schüssel mischen.
Den Braten mit der Marinade rundherum
bestreichen und in einen Schmortopf oder ofenfeste
Form geben.
In den Ofen schieben und bei 250°C ca. 20 bis
30 Min. schmoren lassen.
Ausgetretenes Fett evtl. entfernen.

Dem Schmortopf zugeben.
Weitere 20 Min. bei 250°C zugedeckt schmoren
lassen.
Um den Braten herum legen.

Weitere 20 Min. bei 180°C **ohne Deckel** schmoren
lassen.

Für eine schön gebundene Sauce etwas Maizena
express oder Bratensauce dazugeben.