



Rezept

Schweinsbraten alti Twäschgga

Rezept Bild



Zutaten

- Schweinsbraten oder Schweinsfilet
- Eingelegte Zwetschgen (....in alter Zwätschgga!!-> [Link](#))
- Würzmischung: Butter, Oel, Salz, Pfeffer, Fleischgewürz, Ingwer, Honig, [Millas Granate](#), usw.....Alles was zum Schwein passt (vor allem Ingwer)

Zubereitung

- Braten mit genügend Zwetschgen füllen -> siehe Bilder
- Je nach Grösse 3 Löcher "boren" und mit geviertelten Zwetschgen füllen.
- Braten würzen: Braten "martretieren". damit die Marinade besser aufgenommen wird. -> siehe Video
- Programm : Schweinsschulter Zartgaren mit Grill..... 4h!

- Normale Bratensauce mit Zwiebelschwitze ansetzen. Den Brat Saft mit einigen Zwetschen und "alter Zetschga" verfeinern.

Tipps und Tricks

Am Schluss (1/4h) den Ofen bei 180°C auf Umluft stellen.....der Braten wird noch knuspriger!

Servieren mit [Sennu Rösti](#)

Tags

[Schwein](#) [Schweinsbraten](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept.

Siehe auch [Scheinsfilet alti Zwätschga](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video.

[Braten mit alten Zwetschgen füllen](#)

[Braten marinieren, "martretieren"](#)

[Braten am Grill](#)

Rezeptfotos







