

Schweinsbraten mit Pflaumen

4 Personen

800 g - 1 kg	Schweinsfleisch oder- schulter
...	Salz, Pfeffer
2-3 EL	Öl
2 TL	Paprika
1 TL	Nelkenpulver
1 Prise	Zimt
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 kl. Dose	Pelati
1 dl	Weisswein
einige	Trockenpflaumen

Das Fleisch zusammenrollen und mit Kochschnur zu einem handlichen Paket zusammenbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knobli schälen und grob hacken.

Das Öl erhitzen - am besten in einem Schmortopf. Das Fleisch von allen Seiten kross anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Etwas abkühlen lassen; dann mit Paprika, Nelkenpulver und Zimt einreiben.

Die Hitze reduzieren. Die Zwiebel- und Knoblistücke in den Topf geben und unter Rühren bräunen. Die Tomaten und das Fleisch begeben und kurz schmoren lassen.

Den Weisswein und 2-3 dl Wasser begeben. Den Topf zudecken und den Braten bei ziemlich kleiner Hitze 1 Stunde lang schmoren lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Dann die Pflaumen begeben und noch 10-20 Minuten lang schmoren lassen.

Den Braten aus dem Topf nehmen. Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und Pflaumen in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Die Sauce wieder in den Topf geben, ebenso das Fleisch. Gut durchwärmen, dann den Braten herausnehmen und warm stellen.

Etwas Sauce in eine vorgewärmte Platte geben. Das Fleisch von der Schnur befreien und tranchieren. Die Bratenscheiben in der Platte hübsch verteilen und mit etwas Sauce begiessen. Die restliche Sauce in eine Saucière geben.