

## MONTENAUER WEIHNACHTSBRATEN



Zubereitungszeit: ca. 30 min



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN

#### Hauptgericht

1kg Schweinebraten  
1 Paket Montenauer Schinken  
150g Trockenfrüchte (Datteln, Aprikosen, Cranberries)  
100g gemischte Nüsse  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Senf  
1 Bund Suppengrün  
1 TL getrockneter Rosmarin  
1 TL getrockneter Thymian

ca. 1,5l Wasser  
Salz & Pfeffer  
Küchengarn

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und mit den Trockenfrüchten, Nüssen sowie dem Thymian und Rosmarin im Mixer zu einer feinen Masse klein hackeln.
2. Den Braten abwaschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren, aber nicht ganz durchschneiden an einer Seite.
3. Den Braten aufklappen und auf beiden Innenseiten mit Salz & Pfeffer würzen. Dann mit Montenauer Schinken belegen. Auf dem Schinken die Masse aus Kräutern, Trockenfrüchten & Nüssen verteilen.
4. Den Braten wieder zuklappen und mit Küchengarn umwickeln, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Der Backofen kann schonmal auf 200 Grad vorgeheizt werden.
5. Währenddessen den Braten mit Butter von beiden Seiten anbraten. Danach den Braten in eine Auflaufform geben und mit Senf einstreichen. Um den Braten das Suppengrün verteilen und mit Wasser übergießen.
6. Den Braten bei 200 Grad für ca. 2 Stunden in den Ofen geben. Anschließend herausholen und genießen!

Guten Appetit!