

# 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.