



Gefüllter Schweinebauch mit Ap- rikosen-Sauerkraut- Füllung

Zutaten

- 750 g Schweinebauch
- 50 g Zwiebeln
- 20 g Schweineschmalz
- 300 g Sauerkraut a.d. Dose
- 100 g Aprikosen, getrocknet
- 1 EL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten

Zubereitung

1. Schweinebauch waschen, trocken tupfen und eine Tasche einschneiden.
2. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden. In einer Pfanne Schweineschmalz heiß werden lassen und die Zwiebeln darin andünsten. Sauerkraut zufügen und kurz mitdünsten. Abwechselnd mit 2/3 der Aprikosen die Tasche füllen, zustecken oder zunähen. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und von beiden Seiten anbraten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren, zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 1 Std. schmoren. Die restlichen Aprikosen in Würfel schneiden und zugeben. Schweinebauch herausnehmen, 10 Min. ruhen lassen, aufschneiden und mit der Soße servieren. Dazu schmecken Maggi Knödel Halb & Halb.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	501 kcal
Fett	40 g
Protein	22 g

🕒 95 Minuten

⊕ 6 Portionen