



Schweinebraten in Honig-Pinienkern-Sauce

Zutaten

- 500 g Schweinebraten
- 40 g Schalotten
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 60 g Pinienkerne
- 40 g Honig
- 200 ml Weißwein
- 175 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten
- 40 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Schweinebraten waschen und trocken tupfen. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.
3. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Den Schweinebraten darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Pinienkerne und die Schalotten zugeben und kurz andünsten. Honig zufügen und karamellisieren lassen.
4. Weißwein und Wasser zugießen. MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren und zum Kochen bringen. Den Schweinebraten wieder zugeben und im Backofen ca. 60 Min. zugedeckt schmoren. Crème fraîche unterrühren. Dazu schmeckt Maggi Kartoffel Püree.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	711 kcal
Fett	49 g
Protein	35 g

🕒 80 Minuten

⊕ 3 Portionen