



## Weihnachtsschweinebraten

### Zutaten

- 120 g Cranberries, getrocknet
- 55 ml Glühwein
- 40 g Schalotten
- 100 g Maronen, gekocht und vakuumverpackt
- 1 Slightly heaped teaspoon Thymian
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 500 g Schweinebraten
- 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten
- 5 g Bitterschokolade

### Zubereitung

1. Die Hälfte der Cranberries in 40 ml Glühwein marinieren.
2. Für die Füllung Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Cranberries fein hacken. Von den Maronen die Hälfte fein hacken, die andere Hälfte halbieren und zur Seite stellen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abtrennen, mit Schalotten, Cranberries, Maronen, Lebkuchengewürz und dem restlichen Glühwein vermischen.
3. Schweinebraten waschen, trocken tupfen. Mit einem Messer längs von oben nebeneinander zwei Taschen einschneiden. Die Füllung darin verteilen. Den Braten mit Küchengarn fest umwickeln.
4. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Den Braten von allen Seiten darin anbraten und herausnehmen. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren und kurz aufkochen. Braten wieder zugeben und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt 80 Min. schmoren. 10 Min. vor Ende der Garzeit marinierte Cranberries, Marinade und Maronenhälften dazugeben. Den Braten herausnehmen und kurz ruhen lassen.
5. Schokolade in der Soße schmelzen lassen. Das Küchengarn entfernen, den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren. Dazu schmecken Klöße oder Kroketten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	539 kcal
Fett	30 g
Protein	23 g

🕒 110 Minuten

⊕ 4 Portionen