



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Eglifilet im Bierteig mit Saisonsalat**

\*\*\*\*\*

**Aargauer Schweinsbraten mir Dörrzwetschgen**

\*\*\*\*\*

**Schnitz und Drunder**

\*\*\*\*\*

**Rüebli Tartelettes mit Vanille-Quarkglacé**

Zutaten: Zubereitung:

**Aargauer Schweinsbraten mir Dörrzwetschgen**

- |           |                  |             |
|-----------|------------------|-------------|
| 800 g     | Schweinschals    |             |
| 100 g     | Dörrzwetschgen   |             |
|           | Salz, Pfeffer    |             |
|           | Paprika oder     |             |
|           | Fleischgewürz    |             |
| 1 EL      | Rapsöl           |             |
| 1 EL      | Bratbutter       |             |
| 2 Stk.    | Rüebli           | in Stängeli |
| 0.25 Stk. | Sellerie         | in Würfeln  |
| 1 Stk.    | Zwiebel          | besteckt    |
|           | Lorbeerblatt und |             |
|           | Nelken           |             |
| 1 dl      | Weisswein        |             |
| 2.5 dl    | Wasser, heiss    |             |
|           | Fleischbouillon  |             |
|           | Rahm oder Pilze  |             |

Den Braten rundherum in gleichmässigen Abständen 2 cm tief einschneiden und die Zwetschgen in die Einschnitte drücken, oder den Braten vom Metzger spicken lassen.

Salz, Gewürz und Rapsöl mischen, Schweinschals mit der Marinade bestreichen.

Rapsöl oder Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Braten rundherum anbraten. Gemüse zugeben, mitbraten. Den Braten mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Wasser dazugliessen, aufkochen, nachwürzen mit Fleischbouillon oder weiteren Gewürzen nach eigenem Geschmack.

Den Braten auf dem Kochherd oder im Ofen ca. 1½ Stunden schmoren lassen. Nach Bedarf den Braten von Zeit zu Zeit mit Fleischbrühe übergiessen.

Den Braten vor dem Schneiden zugedeckt auf einem Fleischbrett ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce nach Belieben mit Bratensauce, Rahm oder Pilzen verändern oder verfeinern.

Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden und zusammengeschoben auf eine heisse Platte anrichten. Einen kleinen Teil der Sauce über das Fleisch giessen, den Rest in der Saucière anrichten.