



Lungenbraten vom Schwein mit Dörripflaumen

Zutaten:

Für 3 Personen:

Menge

½ kg

8

150 ml

Zutaten

Lungenbraten vom Schwein

Dörripflaumen

Rum

Toastschinken

Reis

Zubereitung:

1. Die Pflaumen über Nacht in Rum einlegen.
2. Würzen Sie den Schweinslungenbraten mit Salz und Pfeffer. Stechen Sie den Lungenbraten von der Seite mit einem langen schmalen Messer auf, so dass sich eine Tasche bildet. Diese mit den Rum getränkten Pflaumen füllen.

3. Braten Sie das Fleisch kurz in der Pfanne an und garen Sie es danach im Rohr für 30 Minuten bei 150°C.
4. Als Beilage passt gut Schinken-Reis. Schneiden Sie dazu einen saftigen Schinken in Streifen und mengen Sie diesen in den vorher gekochten Reis.