

glasierte Schweinelende

(In Harry Potter und die Kammer des Schreckens serviert Harrys Tante Petunia den Geschäftspartnern ihres Mannes Schweinelende. Der Hauself Dobby sorgt dann aber für gehöriges Chaos...)

(für 6 Personen)

Zutaten

900g Schweinelende

250ml Wasser

300g Honig

80g Apfelgelee

60g Cranberries, getrocknet

60g eingelegte Kürbiswürfel

1TL grober Pfeffer

¼ TL Cayennepfeffer

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schweinelende abwaschen und trockentupfen.

Wasser, Honig und Apfelgelee in einem Kochtopf gut verrühren.

Cranberries, Kürbiswürfel mit Pfeffer und Cayenne zugeben und zum Kochen bringen.

Den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

In eine **gefettete Bratenform** die **Schweinelende** hineinlegen und mit der **Hälfte der Sauce** übergießen, sodass sie schön bedeckt ist.

Schweinelende im Backofen 30 Minuten braten, vom Rest der Sauce **die Hälfte** über den Braten geben und ihn für weitere 10 Minuten im Ofen braten.

Wenn die Lende nach 40 Minuten gar ist, herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Aufschneiden und beim Anrichten die Scheiben mit der **restlichen Sauce** beträufeln.