

Braten Rezepte

Apfelschmorbraten Mit Rösti

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Fleisch, Hauptspeise, Rösti, Schwein

		Schmorbraten:	
700 g	Schweinebraten (aus dem - Rücken)	300 ml	Apfelwein
	Salz, Pfeffer	2	säuerliche Äpfel
2	Essl. flüssiger Honig		einige Oreganozweige
1	Essl. Butter	3	Nelken
2	Essl. Sonnenblumenöl	2	Lorbeerblätter
		100 g	Schalotten
		Kartoffelrösti:	
500 g	Kartoffeln (fest kochende)		Salz, Pfeffer
1	Essl. (-2) Mehl		Butterschmalz zum Ausbacken
1	Ei		
		Außerdem:	
	Zimt, gemahlen		- geschält
1	kleine Stück frischer Ingwer,		Oreganozweige zum Garnieren

1. Braten mit Salz, Pfeffer würzen und mit Honig bestreichen. Butter zusammen mit Öl erhitzen und Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Mit dem Apfelwein ablöschen.
 2. Äpfel schälen, in Viertel schneiden und Kerngehäuse entfernen. Oreganozweige, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben und den Braten zugedeckt ca. 30 Min. schmoren. Schalotten schälen, dazugeben und den Braten weitere 15-20 Min. schmoren.
 3. In der Zwischenzeit für die Rösti Kartoffeln schälen, grob reiben und in einem Küchentuch gut ausdrücken. Kartoffeln mit Ei und Mehl mischen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer würzen. In einer Pfanne nacheinander 4 Rösti in Butterschmalz backen und warm stellen.
 4. Braten, Schalotten, Nelken, Lorbeerblatt und Oreganozweige aus dem Bratenfond nehmen. Bratenfond zusammen mit den Äpfeln pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zimt und frisch geriebenem Ingwer würzen.
 5. Braten in Scheiben schneiden, zusammen mit Schalotten, Sauce und Rösti anrichten, mit Oreganozweige garnieren.
- Zubereitungszeit: ca. 1 Std. Schmorzeit: ca. 50 Min.