

Braten Rezepte

Apfel Schweinebraten

Gattung: Fleischgerichte, Obst, Schwein

500 g	ausgelöstes -Schweinekotelett	4 kleine aromatische, fein -säuerliche Äpfel
	Salz	1 Prise Zimt
	schwarzer Pfeffer	1 Prise gemahlene Nelken
4 Essl.	Butterschmalz	1 Essl. Butter
2	Zwiebeln	

Das Fleisch kurz waschen, mit Küchenkrepp abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten braun braten, etwas heißes Wasser angießen. Im geschlossenen Topf ca. 60 min. schmoren, dabei immer wieder mit dem Bratfond übergießen. 10 min. vor Ende der Bratzeit die geschälten Zwiebeln, in Ringe geschnitten, zum Fleisch geben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und Achteln, ebenfalls in den Topf geben, mit Zimt und Nelken bestäuben. Butter dazugeben, Äpfel unter Wenden goldbraun braten. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln und Äpfeln anrichten.

TIPP: Ihr Braten bleibt besonders saftig, wenn Sie ihn vor dem Aufschneiden etwa 15 min. ruhen lassen. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Bräter und wickeln Sie es in Alufolie. Nach 15 min. können Sie das Fleisch dann in Scheiben schneiden.