

GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN MIT ÄPFELN



- 1 kg Schweinebraten
- 4 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 500 ml Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Stärke

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Jetzt den Schweinebraten in einer ofenfesten Bratpfanne oder Bräter rundherum mit Salz einreiben und in einer heißen Pfanne im Butterschmalz oder Öl von allen Seiten kräftig auf bei großer Hitze anbraten.
4. Die Hitze herunterdrehen und Zwiebeln und Knoblauch hinzugebe. Dünste alles kurz zusammen an und lösche es mit 250 ml Apfelsaft ab. Jetzt den Rosmarinzweig dazugeben.
5. Alles zusammen in den Ofen geben und ca. 3 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch immer wieder weiteren Apfelsaft und eventuell Wasser hinzugeben. Gib dabei auch immer etwas über den Braten. Es muss immer genug Flüssigkeit in der Bratform sein.
6. Die gewaschenen Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. 30 Minuten vor Ende der Schmorzeit hinzugeben.
7. Lasse den Braten nach Ende der Garzeit noch bei abgeschaltetem Ofen ruhen. Entnimm ihn erst nach etwa 15 Minuten.
8. Für die Soße verrühre 1 EL Stärke mit 1 EL kaltem Wasser zu einer Paste und gib diese nach und nach in den heißen Bratsud. Koche alles für etwa 1 Minute. Du kannst den Sud noch mit Weißwein, Calvados oder Sahne verfeinern.