

GESCHMORTER SCHWEINSBRATEN MIT CAMELISIERTEN ÄPFELN REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Fleisch

1 kg wenig	Schweinsbraten vom Hals Salz	Fleisch vor dem Anbraten salzen
2 EL	eingesottene Butter	Fleisch in Gusseisenpfanne während rund 8 Min. rundum gut anbraten, herausnehmen
wenig 1 – 2 400 g 2 EL	eingesottene Butter Zwiebeln, gewürfelt Knollensellerie, gewürfelt Tomatenpüree	in die noch warme Pfanne geben zusammen andämpfen mitdämpfen
4 dl 2 dl 2 Zweiglein	saurer Most Fleischbouillon Rosmarin	zugeben beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren Fleisch wieder beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren lassen, dabei Fleisch 2 mal wenden.

Äpfel

100g 3 EL ½ TL	Zucker Wasser Zitronensaft	In einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.
1 dl 3 Stk.	saurer Most rotschalige Äpfel in Schnitzen	dazu giessen beigeben, zugedeckt auf kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, beiseitestellen.

Braten vor dem Tranchieren 10 Min. ruhen lassen
Sauce durch grobmaschiges Sieb passieren, zurück in die Pfanne geben, aufkochen, würzen

Anrichten

den tranchierten Braten mit Äpfeln garnieren und mit wenig Jus übergiessen

restliche Sauce separat servieren

Tipps

Schweinefleisch durch Kalbfleisch ersetzen

Dazu passen

z.B. Kartoffel-Selleriestampf, Knöpli

Quelle: Coop/Fooby