Kräuterbraten mit Apfel-Porree-Gemüse

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (4-6 Personen)

» 1,2kg Schweinebraten
» Salz & Pfeffer
» 1 Zweig Lorbeerblatt/ -blätter
» 3 Stiele Liebstöckel
» 250g Gemüsezwiebel
» 750g Kartoffel(n)
» 500g Porree
» 2 Apfel/Äpfel
» 2 EL Butterschmalz
» 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Braten rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Kräuter mit Küchengarn auf dem Fleisch befestigen. Braten auf eine Fettpfanne legen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 90min garen.

2. Zwiebel in Spalten schneiden und auf die Fettpfanne verteilen. Braten ab der Hälfte der Garzeit alle 15min mit 200ml Wasser ablöschen.

3. Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20min kochen. Porree in Stücke schneiden. Äpfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln. Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Porree darin ca. 10min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Apfelspalten zufügen und weitere 5min braten.

4. Braten herausnehmen und warm stellen. Bratenfond pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten und Gemüse anrichten, Soße extra reichen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Gemüse streuen.

Tipp: Nackenbraten ohne Knochen verwenden.

Nährwerte: 700kcal/E66g/F26g/KH36g pro Portion

angelegt am: 02.03.2005 Rezept-Nr: 1604

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke