Schweinebraten mit Äpfeln

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Schweinebraten
» 2 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 250 ml Fleischfond
» 4 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Majoran
» 250 ml Cidre (lieblich)
» 4 Apfel/Äpfel

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
über 120min

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

Fleisch vorbereiten

- Schwarte rautenförmig einschneiden
- mit Salz und Pfeffer einreiben
- mit Öl einstreichen

Fertigstellung

- Fond in einem Bräter erhitzen
- Fleisch mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen
- zugedeckt im Ofen bei 180°C 15 min andünsten
- Deckel entfernen
- Fleisch im Ofen weitere 60 min braten
- Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden
- nach 60 min Zwiebeln zum Fleisch geben
- Fleisch wenden
- Fleisch bei 160°C weitere 60 min braten
- zwischendurch mehrmals mit Cidre begießen
- Äpfel waschen, entkernen und achteln
- Majoran abwaschen, Blättchen abzupfen
- 30 min vor Ende der Bratzeit Äpfel und die Hälfte des Majoran zum Braten geben
- zum Schluss Braten im abgeschalteten Ofen noch 10 min ruhen lassen

Nährwerte: 706kcal/E46g/F51g/KH17g pro Portion

angelegt am: 03.10.2008 Rezept-Nr: 2301

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