

Schweinebraten „Pilsener Art“



Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Schweinebraten (Schweinerücken mit Schwarte)
(bei uns erhältlich)
- 375 g Schalotten
- 2 Äpfel
- 3 EL Balsamico
- 150 ml Apfelsaft
- 2 EL Zucker, braun
- etwas Salz und Pfeffer
- 60 ml Brühe

Zubereitung

Die Schwarte des Schweinerückens einschneiden und kräftig mit Salz einreiben. Bei 250°C im Ofen in der Fettpfanne 15 min. vorbraten. Die Schalotten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und zum Fleisch geben, die Temperatur auf 175°C reduzieren, weitere 45 min. braten.

Die Äpfel halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und zum Fleisch geben. Den Balsamico mit dem Saft verrühren, zugießen und mit dem Zucker bestreuen. Wieder 15 min. braten. Dann das Fleisch und das Gemüse herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit der Brühe lösen, durch ein Sieb gießen und evtl. entfetten. Aufkochen, abschmecken und mit dem Fleisch anrichten.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

