

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Hauptgang für Weihnachten

Oma`s Schweinebraten mit Äpfeln

Zutaten: 1 kg Schweinebraten, 4 Äpfel, 2 Zwiebeln, 500 Milliliter Apfelsaft, Salz und Pfeffer, Butterschmalz/Öl, 1 Zehe Knoblauch, 1 Zweig Rosmarin, 1 Esslöffel Stärke

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Schweinebraten in einer ofenfesten Bratpfanne oder Bräter rundherum mit Salz einreiben und in einer heißen Pfanne im Butterschmalz oder Öl von allen Seiten kräftig bei großer Hitze anbraten
- Die Hitze herunterdrehen und Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben
- Alles kurz zusammen andünsten und mit 250 Milliliter Apfelsaft ablöschen
- Rosmarinzweig dazugeben
- Alles zusammen in den Ofen geben und ca. 3 Stunden schmoren lassen
- Zwischendurch immer wieder weiteren Apfelsaft und eventuell Wasser hinzugeben
- Flüssigkeit dabei über den Braten geben. Es muss immer genug Flüssigkeit in dem Bräter sein
- Die gewaschenen Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden
- 30 Minuten vor Ende der Schmorzeit die Apfelspalten zugeben
- Den Braten nach Ende der Garzeit noch bei abgeschaltetem Ofen mindestens 15 – 20 Minuten ruhen lassen
- Für die Soße 1 Esslöffel Stärke mit 1 Esslöffel kaltem Wasser zu einer Paste verrühren

- Dies nach und nach in den heißen Bratensud geben
- Es empfiehlt sich ein umfüllen in einen Topf
- Die Bratenpfanne dafür gut auskratzen, damit alle Geschmacks-, und Röststoffe in die Sauce kommen
- Alles noch einmal für etwa 1 Minute aufkochen
- Man kann den Sud noch mit Weißwein, Calvados, Saure Sahne oder Sahne verfeinern.