



Schweinebraten mit Apfelsonne und glasierten Apfelspalten (für 4 – 6 Personen)

Zutaten:

1,5 kg Schweinebraten
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel, 1 kl. Stück Knollensellerie
1 Möhre, 1 Petersilienwurzel
½ Stange Porree
1 EL Butter, 1 EL Öl
etwas glatte Petersilie

Für die Apfelsonne:

1 – 2 Äpfel (z.B. Elstar oder Boskop)
1 Schalotte, 1 EL Butter
1 TL Curry, 100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne
etwas glatte Petersilie

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel, 1 EL Butter, 1 TL Zucker

Das Fleisch salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden, Knollensellerie, Möhre und Petersilienwurzel putzen, schälen und klein würfeln. Den Porree putzen, gründlich waschen und klein schneiden. Die Butter mit dem Öl in einem Bräter erhitzen. Darin das Schweinefleisch von allen Seiten knusprig anbraten. Das Gemüse zufügen und anrösten. 250 ml Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 1 ½ - 2 Stunden braten, dabei zwischendurch immer wieder mit etwas Wasser begießen.

Für die Apfelsonne: Die Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin goldgelb andünsten. Die Apfelwürfel zufügen, mit Curry bestäuben und kurz dünsten. Mit Weißwein ablöschen und so lange einköcheln, bis die Masse dick ist. Dann 150 ml vom Bratensud und die ungeschälte Knoblauchzehe zufügen. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren, vorher den Knoblauch entfernen. Die Soße erneut aufkochen, dabei die Sahne unterrühren, salzen und pfeffern.

Für die Apfelspalten: Die Äpfel waschen, entkernen und in dicke Spalten schneiden. In einer Pfanne in der heißen Butter von beiden Seiten goldgelb braten. Mit dem Zucker überstreuen und leicht karamellisieren.

Den Schweinebraten in Scheiben schneiden. Mit den Apfelspalten und etwas glatter Petersilie anrichten. Die Soße dazu reichen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

