

Rezept

Kotelettbraten mit Äpfeln

Ein Rezept von Kotelettbraten mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

1,7 kg Kotelettbraten vom Schwein mit Knochen	Salz
Pfeffer	6 Zwiebeln
2 EL Rapsöl	250 ml trockener Cidre oder ungesüßter Apfelsaft
250 ml Fleischbrühe	1 Bund Majoran (ersatzweise 1 EL getrockneter)
4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN 30 MIN. + 1 STD. 30 MIN. BRATEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.
2. In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen, das Fleisch darin in 10 Min. rundherum braun anbraten. Zwiebeln dazugeben und 2-3 Min. mitbraten. Cidre oder Saft und Brühe dazugießen. Majoran waschen und trocken schütteln. Die Blätter bis auf einen kleinen Rest abzupfen und untermischen. Fleisch im Ofen (2. Schiene von unten) 80-90 Min. garen, dabei öfters mit Bratsud begießen. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Nach 1 Std. Bratzeit um das Fleisch verteilen und bis zum Schluss mitgaren.
3. Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und in Alufolie wickeln, 10 Min. ruhen lassen. Übrigen Majoran von den Stängeln zupfen und in den Bratensaft rühren. Den Braten in Koteletts schneiden und mit der Zwiebel-Apfel-Mischung und Bratensaft servieren.