

Rezept

Majoran-Schweinebraten

Ein Rezept von Majoran-Schweinebraten, am 25.03.2023

Zutaten

1,5 kg ausgelöste Schweineschulter mit Schwarte (vom Metzger rautenförmig einritzen lassen)	Salz
	Pfeffer
	2 EL Öl
750 ml Gemüsebrühe	750 g kleine Zwiebeln
2-3 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	1 Bund Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, rundum kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne im Öl von allen Seiten anbraten. Mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen. 125 ml Brühe zugießen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 15 Min. schmoren.
2. Die Zwiebeln schälen und vierteln, die Hälfte um den Braten verteilen und 1 Std. garen. Nach und nach 400 ml Brühe angießen, dabei den Bratensatz ab und zu vom Boden lösen. Äpfel waschen, ungeschält vierteln und entkernen. Majoran waschen, Blätter abzupfen. Äpfel, Hälfte vom Majoran und restliche Zwiebeln zum Fleisch geben und dieses mit der Hautseite nach oben 1 Std. weitergaren. Öfters mit Brühe begießen. Braten 5-10 Min. ruhen lassen, mit restlichem Majoran bestreut servieren.