

Rezept

Rosmarin-Schweinebraten

Ein Rezept von Rosmarin-Schweinebraten, am 25.04.2024

Zutaten

4 Zweige Rosmarin	3 Knoblauchzehen
1,2 kg Schweinebraten (Nacken)	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl
200 ml Roséwein	400 g Zwiebeln
400 g Falläpfel	1 TL Rohrzucker
ca. 2 Prisen Zimtpulver	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 - 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Den Braten abwaschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben. Mit Küchengarn umwickeln und dabei die Rosmarinzweige fixieren.
2. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, den Braten darin von allen Seiten 10-15 Min. anbraten, Wein angießen. Den Braten zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. schmoren. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, immer wieder 100 ml Wasser angießen. Das Fleisch zwischendurch einmal wenden.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zwiebeln und Äpfel in die Kasserolle geben, mit Zucker und Zimtpulver bestreuen und weitere 45 Min. schmoren.
4. Den Braten herausheben und aufschneiden. Einen Teil für den nächsten Tag beiseitestellen. Apfel-Zwiebelgemüse mit Zimtpulver, Salz und Pfeffer würzen und zum Braten reichen. Dazu passen Kartoffelklöße.