

## Rezept

# Schmorbraten mit Äpfeln

Ein Rezept von Schmorbraten mit Äpfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| <b>1 kg</b> Rinder-Schmorbraten (aus Schulter oder Keule)        | <b>2 EL</b> Butterschmalz                             |
| <b>2</b> große Zwiebeln  | Salz  |
| schwarzer Pfeffer  | <b>1/2 l</b> herber Apfelwein (ersatzweise Apfelsaft) |
| <b>150 g</b> frische Pfifferlinge (ersatzweise 15 g getrocknete) | <b>300 g</b> reife Tomaten                            |
| <b>4 EL</b> Sahne  | <b>2</b> säuerliche Äpfel (Boskop)                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch abtrocknen. Butterschmalz erhitzen, das Fleisch kräftig anbraten. Zwiebeln schälen, in grobe Würfel schneiden und zugeben, leicht bräunen, dabei Braten mit Salz und Pfeffer würzen. 125 ml Apfelwein angießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Std. schmoren. Dabei nach und nach restlichen Wein zugießen.
2. Pilze putzen (getrocknete mit heißem Wasser übergießen, quellen lassen). Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten überbrühen, häuten und entkernen, grob würfeln. Äpfel schälen und in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen.
3. Tomaten, Pilze und Äpfel zum Fleisch geben, würzen und 20 Min. sachte schmoren. Abschmecken und die Sauce mit Sahne abrunden. Braten aufschneiden und mit Sauce und Gemüse anrichten.