Rezept

Schweineragout mit Äpfeln

Ein Rezept von Schweineragout mit Äpfeln, am 21.05.2025

Zutaten

800 g	Schweineschulter oder -nacken
	Pfeffer
300 ml	Cidre
300 g	Schalotten
2	Stängel Salbei
1 Prise	Zimtpulver
	Salz
80 g	Butter
4	säuerliche Äpfel
1	Rispe frischer grüner Pfeffer
1 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Vom Fleisch nur größere Fettstücke und Sehnen abschneiden. Fleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern.

2. In einem Schmortopf gut 1 EL Butter zerlassen und die Fleischwürfel darin bei mittlerer Hitze portionsweise rundherum anbraten. Wenn alle Würfel gebraten sind, mit dem Cidre wieder in den Topf geben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren.

3. Die Äpfel achteln, schälen und die Kerngehäuse rausschneiden. Schalotten schälen und halbieren. Pfeffer waschen und die Körner von der Rispe abstreifen. Salbei waschen und trockenschütteln, Blättchen in grobe Streifen schneiden.

4. In einer Pfanne 1 EL Butter und Zucker schmelzen. Äpfel mit Schalotten, Salbei, Pfeffer und Zimt darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Unter das Ragout mischen, weitere 30 Minuten schmoren.

5. Dann Fleisch, Äpfel (ein Teil davon ist zerfallen) und Schalotten aus der Sauce fischen. Übrige Butter in kleine Würfel schneiden und unter die Sauce schlagen, abschmecken und über Fleisch, Äpfel und Schalotten verteilen. Mit Baguette essen.