

Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Schweinefleisch (zum Schmoren)
- 1 Teelöffel Salz / 1 Teelöffel Pfeffer
- 100 g Speck
- 1 große Zwiebel
- Wasser
- 1 Apfel (süß)
- 3 Gewürzkörner
- 1 Brühwürfel
- 1 Esslöffel Thymian (getrocknet) / evtl. 1 Teelöffel Ysop (getrocknet)
- 1 Knoblauchzehe oder 1 Teelöffel Knoblauch granuliert
- 1 gestrichener Esslöffel (Kartoffel-)Stärkemehl

Zubereitung

Das Schweinefleisch wird gewaschen und im Ganzen mit Salz und Pfeffer eingerieben. Der Speck wird ausgelassen, nur das Fett im Schmortopf gelassen. Das Fleisch wird im ausgelassenen Speckfett von allen Seiten scharf angebraten. Die Zwiebel wird nun gewürfelt dazugegeben.

Das Ganze wird mit Wasser aufgefüllt, so dass der Braten halb bedeckt ist. Thymian, der ganze Apfel, Piment, Brühwürfel, Ysop, Knoblauch wird hinzugegeben. Der Braten wird nun auf kleiner Flamme bis zu 2 ½ Stunden geschmort.

Der Apfel wird herausgenommen, bevor er zerfällt. Zum Schluss werden auch alle anderen Gewürze entfernt. Möglicherweise sollte die Soße durchgeseiht werden.

Zum Schluss wird die Soße mit Stärkemehl andickt sowie das Fleisch zerteilt und serviert.



Zubereitungszeit

- ca. 2 ½ Stunden
- Der Schweinebraten kann auch zusammen mit einem Stück Kassler geschmort werden.

Anrichtung

Zum Schweinebraten passen Kartoffeln und Mischgemüse, aber auch Semmelknödel und Sauerkraut.

