

Braten vom Schweinenacken mit Äpfeln

Ihr Fleischerfachgeschäft

Zimmer
Party-Service

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Schweinenacken küchenfertig
Salz	
Pfeffer	
Kümmelsamen	
20 g	Butterschmalz
200 ml	Fleischfond
3	Äpfel z. B. Boskop
2 EL	Zitronensaft
1 Zweig	Rosmarin
2	Lorbeerblätter

Rezept:

Den Backofen auf 200°C Ober-und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben und in einem Bräter mit heißem, zerlassenen Butterschmalz rundherum anbraten.

Den Fond angießen und im vorgeheizten Backofen 50 - 60 Minuten garen. Ab und zu mit dem Bratensaft begießen. Zwischenzeitlich die Äpfel waschen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Zusammen mit den Äpfeln und dem Lorbeer

20 Minuten vor Ende der Garzeit zu dem Fleisch geben und mitbraten. Im Bräter angerichtet servieren.

Wir wünschen Guten Appetit.

