

# Saftiger Senfbraten mit Porree und Äpfeln

## Zutaten für 6 Personen:

50 g Senfkörner  
4 EL Ahornsirup  
Salz  
1,2 kg ausgelöster Schweinenackenbraten  
1 Stange/n Porree  
1/2 Topf Thymian  
1,5 kg Kartoffeln  
3 Äpfel (z. B. Braeburn)  
Salz

## Rezept:

Senfkörner im Mörser grob zerstoßen. Senfkörner und Ahornsirup verrühren, Paste mit Salz würzen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und rundherum dick mit Senfpaste einreiben. Braten in einem Bräter im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 2 3/4 Stunden garen.

Porree putzen, waschen und in Stücke schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfelstücke halbieren. Porree, Äpfel, Thymian und Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse ca. 45 Minuten vor Ende der Bratzeit um den Braten herum verteilen. 1/4 l Wasser angießen und alles zu Ende garen.

Fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Kartoffeln und Porreegemüse anrichten.