



## Ihr Rezept: Apfel-Schweinebraten



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Zubereitungszeit

120 Min.

BEI  
MIR BRENNT  
NICHTS AN!

### Zutatenliste

#### Allgemein

Schweinenacken	1 kg
Salz	
schwarzer Pfeffer	
Butterschmalz	60 g
Zwiebeln	2
Äpfel (Boskoop)	4
Zimt	1 Prise(n)
gemahlene Nelken	1 Prise(n)
Butter	20 g

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Fleisch säubern, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Etwas heißes Wasser dazugeben. Im geschlossenen Topf ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, dabei immer wieder mit Bratenfond übergießen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Zwiebeln und Äpfel zum Braten geben. Zimt und Nelken dazugeben. Den Braten herausnehmen und warm stellen. Butter zum Bratenfond geben und die Zwiebeln und Äpfel goldbraun werden lassen. Braten in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln und Äpfeln anrichten.

Als Beilage empfehlen sich Salzkartoffeln.