



Cidrebraten aus dem Backofen

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Schweinehals
- 2 EL Honig-Balsamico-Senf
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL grüner Pfeffer, zerdrückt
- 1 Wacholderbeere, zerdrückt
- ½ EL Thymian
- 2 Zwiebeln
- 2 säuerliche Äpfel
- 750 ml herber Cidre
- Salz
- 100 ml Sahne



Gutes Gelingen!

So gehts:

Aus Senf, Cidre, Öl, Pfeffer, Wacholder und Thymian eine Marinade anrühren. Den Schweinehals damit einreiben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Braten salzen und in einen Bräter legen. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und den Bräter hineinstellen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen und würfeln. Nach 25 Minuten die Zwiebeln in den Bräter geben. Etwa 10 Minuten später die Äpfel hinzufügen. Dann die Temperatur auf 140°C zurückdrehen und den Braten für weitere 2 Stunden im Ofen belassen. Dabei nach und nach den Cidre zugießen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Die Soße bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Dazu passen Spätzle, vor allem Varianten mit Hasel- oder Walnüssen.