



Schweinebraten mit Apfel- Calvados Soße

**HOFLIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Schweinebraten
(z.B. aus der Schulter)

Salz, Pfeffer

2 Zwiebeln

2 säuerliche Äpfel

1 EL Zucker

150 ml Calvados

400 ml Rinderfond

100 ml Apfelsaft
oder Wasser

1 TL Senf

1 TL Thymian

1 EL Butter



So gehts:

Den Braten trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwiebeln grob würfeln, Äpfel in Spalten schneiden. In einem Bräter das Fleisch im heißen Fett rundum kräftig anbraten, bis es gleichmäßig gebräunt ist, dann herausnehmen. Zwiebeln und Äpfel im Bratfett anrösten, Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen und kurz einkochen lassen. Rinderfond, Apfelsaft, Senf und Thymian zugeben, aufkochen und den Braten wieder einsetzen. Den Bräter abdecken und im Ofen bei 160 °C etwa 1½–2 Stunden schmoren. Währenddessen das Fleisch regelmäßig mit der Flüssigkeit übergießen; falls nötig, etwas Fond oder Wasser nachgießen, sodass immer ein genügend Flüssigkeit im Bräter steht. Den fertigen Braten herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb gießen, kurz einkochen lassen und mit Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

>> Dazu passen: Kartoffelgratin oder -knödel und Wurzelgemüse

Guten Appetit!