



Schweinbraten mit Äpfeln und Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

1,5 kg
einritzen

Wörlein´s Schweineschulter die Schwarte über Kreuz
ohne Knochen
mit Schwarte

400 g festkochenede Kartoffeln

2 Stück Zwiebeln
3 Stück Pastinake
4 kleine Äpfel
herausdrehen

2 Stück Zimtstangen

500 ml Fleischbrühe

Zubereitung

mit Salz und Pfeffer einreiben

waschen, bürsten und in Spalten
schneiden

schälen und in Spalten scheiden

schälen und längs vierteln

waschen, Stielansatz

halbieren und in den
herausgedrehten
Stielansatz stecken

in Bräter geben

Das Fleisch mit der Schwartenseite nach oben in den Bräter legen.
Das Gemüse dazugeben und bei 150°C Ober-/Unterhitze 100 min garen.

1 EL Öl

1 EL Honig

Öl und Honig mischen und die
Äpfel bestreichen

Nach der Garzeit die Äpfel zum Fleisch in den Bräter legen und bei
250°C im Ofen braten.

Guten Appetit!