



Glasierter Schweinsbraten mit getrockneten Apfelringen

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 10 Minuten
+ 70 Minuten im Ofen garen



50 gr	getrocknete Apfelringe
3 EL	Calvados
1 kg	Schweinscarrébraten, mit Fettschicht (Nierstück)
0,25 TL	Currypulver
1 TL	Salz
0,5 TL	gemahlener Pfeffer
2 EL	Bratcreme oder Oel
2,5 dl	Kalbsfond

Zubereitung

Apfelringe auf einen Teller legen und mit Calvados beträufeln.

Backofen auf 220 °C vorheizen.

Fettschicht des Bratens kreuzweise einschneiden. Das Fleisch mit Curry, Salz und Pfeffer einreiben, in einen Bräter legen und mit Bratcreme/ Oel beträufeln, im Ofen ca. 20 Minuten anbraten.

Ofentemperatur auf 170 °C reduzieren.

Kalbsfond über den Braten giessen und Fleisch ca. 50 Minuten fertig garen, dabei öfter mit dem Bratfond übergiessen.

Nach 30 Minuten der Garzeit die Apfelringe zum Fleisch geben und bis zum Schluss mitgaren.

Braten aus dem Ofen nehmen. Mit den Apfelringen in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Bratfond nach Belieben mit Calvados abschmecken.

Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit Apfelringen garnieren und mit Bratfond umgiessen.