



ARBERLAND Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 1 TL Kümmel
- 3 Äpfel
- 2 rohe Kartoffeln
- 2 Karotten geschält
- 1/2 l Brühe
- 2 EL Bratfett
- 1 kg Schweinebraten (Schulter)
- 0,2 ltr. Dunkelbier

Zubereitung:

Schweinebraten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen.

Bratfett erhitzen und das Fleisch darin anbraten.

2 Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und zum Fleisch geben, mit dem Dunkelbier und etwas Suppe angießen und alles ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entkernen. Äpfel und restliche abgezogene Zwiebel in Scheiben schneiden.

Apfel- und Zwiebelscheiben sowie die rohen, geschälten, gewürfelten Kartoffeln und ebenso klein geschnittene Karotten, ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit zum Schweinebraten geben. Das ergibt eine sämige Bindung und noch einmal Geschmack extra.

Kurz vor Ende der Garzeit noch einmal den Ofen auf 200 Grad C aufdrehen, damit wir eine saftige Kruste bekommen. Die Schwarte muss oben sein.

Braten mit dem Gemüse in der Soße anrichten, eventuell mit frischem Meerrettich bestreuen.