

Apfelfleisch

Dieses Gericht kannst du ruhig vor sich hin schmoren lassen.

Dieses Apfelfleischrezept ist wirklich sehr einfach zu kochen. Wer es liebt mit Obst zu kochen, dem wird auch dieses Rezept mit frischen, knackigen Äpfeln und Suppenfleisch gut gefallen. Im Norden unserer Republik, speziell in Friesland ist das Gericht ein traditionsreicher Klassiker. Die Äpfel geben dem Gericht eine besondere Frische und auch etwas Säure, eine spannende und sehr leckere Geschmackskomposition. Rezepte mit Äpfeln und auch anderen Obstsorten in Kombination mit saftigem Fleisch werden immer beliebter.

Zutaten

- 800 g Schweineschulter
- 4 Äpfel (leicht säuerlich)
- 5 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 große rote Paprika
- Cidre (alternativ Apfelsaft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer grob gemahlen
- 3 Lorbeerblätter

Zubereitung

- Die Schweineschulter in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Braten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke hacken. Den Knoblauch ebenfalls schälen und sehr fein hacken. Beides in der Pfanne anrösten und mit etwas Cidre ablöschen, dann leicht aufkochen lassen. Wer es alkoholfrei mag kann auch Apfelsaft benutzen. Das Ganze wird dann etwas süßer, man kann aber mit etwas Brühe gegensteuern.
- Nun alles in einen Bräter geben. Die Gewürze begeben und verrühren. Die Schweineschulter auf das Gemisch in den Bräter legen.
- Alles in den auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen stellen und den Braten für eine halbe Stunde braten. Zwischendurch immer wieder mit etwas Flüssigkeit übergießen und etwas Cidre begeben.
- In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, entkernen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Nach einer halben Stunde den Braten wenden und eine weitere halbe Stunde bei 220 Grad Ober-/Unterhitze braten. Wieder mit Flüssigkeit übergießen.
- Nun die Apfelstücke begeben und die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Den Braten eine weitere Stunde schmoren lassen.
- Nun die Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden und diese kurz bevor der Braten fertig ist ebenfalls mit in den Bräter geben.
- Das Fleisch vor dem Servieren in Stücke schneiden und auf der Apfelmasse auf Tellern anrichten. Sollte die Soße zu flüssig werden, kann man mit etwas Soßenbinder verdicken.

- Das Apfelfleisch heiß mit Semmelknödeln oder ganz einfach mit etwas Baguette servieren. Köstlich!



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfelfleisch/>