

SCHWEINSRAGOUT IN APFELSAUCE

ZUTATEN

Für 4 Personen

4 kleine rote Äpfel mit Stiel, ca. 450 g,
z.B. Jonathan, Berner Rosen
6 dl saurer Apfelmost
800 g Schweinsragout
1/2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter oder Bratcreme zum Anbraten
300 g Zwiebeln, fein gehackt
6 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
1 EL frische Majoranblättchen,
fein gehackt
Butter zum sanft Braten
Majoran zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Davon jeweils die mittlere Scheibe mit Kerngehäuse und Stiel in 2 dl Most einlegen, zudecken und beiseite stellen. Die restlichen Apfelscheiben klein würfeln.
- 2 Das Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter rundum kräftig anbraten, Zwiebeln und Apfelstückchen zufügen, unter Wenden mitbraten, bis alles eine schöne braune Farbe hat.
- 3 Mit dem restlichen Most ablöschen, Gewürznelken und Lorbeerblätter zufügen, aufkochen, zudecken und während 90 Minuten schmoren.
- 4 Das Fleisch aus der Sauce nehmen. Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Sauce sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Majoran würzen. Fleisch zurück in die Sauce geben, nochmals kurz wärmen.
- 5 Für die Garnitur die eingelegten Apfelscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und in Butter sanft braten, mit Majoranblättchen garnieren.