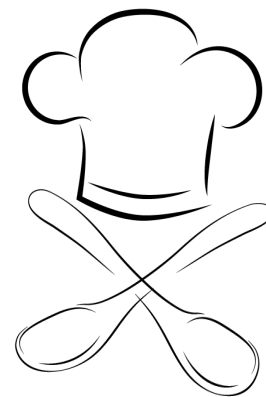




## Unsere Rezeptempfehlung: Herbstlicher Schweinekrustenbraten mit Äpfeln (4 Pers.)

### Zutaten:

1,5 kg Schweinekrustenbraten (eingeschnitten)  
400ml Fleischbrühe  
50ml Sherry  
4 Zwiebeln  
1 kg Äpfel  
1 Bund Thymian  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Backofen auf 160° Ober/Unterhitze vorheizen. Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben, und mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Brühe und Sherry zugießen und im Backofen 20 Min. garen. Danach das Fleisch wenden und die Temperatur auf 180° erhöhen. Weitere 80 Min. garen. Wird die Kruste zu schnell dunkel, ab und an mit Bratensaft übergießen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Äpfel ebenso schälen, putzen und vierteln. 30 Min. vor Ende der Garzeit Zwiebeln, Äpfel und Thymian zum Braten geben.

Nach Ende der Zeit den Krustenbraten aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen. In Scheiben mit dem Gemüse und dem Bratensaft servieren. Dazu Kartoffeln oder Knödel reichen.

Tipp: Die Kartoffeln können auch im Bräter mitgegart werden. Dafür einfach die Kartoffeln mit den Zwiebeln und Äpfeln in den Bräter geben.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Sonja*