

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Englischer Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen:	Fleischbrühe
1,2 kg Schweineschulter	1,0 saure Äpfel
Salz, Pfeffer, Öl	60 g Zucker, Zitronensaft
2 Zwiebeln	1 Stange Zimt
Englisches Senfpulver	Geschlagene Sahne

Zubereitung:

- Schwarte des Bratens einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
Fleisch im Bräter. Die Zwiebeln grob zerkleinern und mit in den Bräter geben.
Das Ganze 30 Minuten bei mittlerer Temperatur (180°C) braten lassen.

Senfpulver mit Öl anrühren und den Braten damit bestreichen.

- Die Fleischbrühe zuschütten und ca. 1 Std. bei 180°C schmoren.
- Zwischendurch immer wieder mit der Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen.

Geschälte Äpfel grob würfeln.

Mit Schuss Wasser, Zucker, Zitronensaft und einer Zimtstange paar Minuten weich dünsten.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Den Schweinebraten ca. 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Zimtstange aus dem Apfelkompott nehmen, zum Fond geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken und die Sahne unterheben.

Die Soße auf dem Fleisch verteilen und servieren. Als Beilage Salzkartoffeln reichen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer