

Schweinefleisch mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen

400g frisches Schweinefleisch
1 El. Butter oder Schweinefett
2 Zwiebeln
2-3 Äpfel
Prise Pfeffer
Prise Salz
3-4 ganze Nelken

Zubereitung

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Äpfel in Scheiben. das Schweinefleisch in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit der Butter/dem Fett braten. Regelmäßig wenden. Je länger man das Fleisch brät, desto knuspriger wird es. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln und die Äpfel in dem Bratfett anbraten bis sie weich werden. Das Schweinefleisch zusammen mit den Zwiebeln/Äpfeln in der Pfanne schichten und erhitzen. Die Nelken und das Salz und den Pfeffer dazugeben und noch einige Minuten erhitzen. dazu Brot. Als Verfeinerung kann man auch noch einige Scheiben Speck oder Bacon zum Fleisch dazu geben. Den Speck dann auch möglichst lange Braten damit er schön knusprig wird. Diesen dann auch erst am Ende wieder mit dazu geben damit er auch knusprig bleibt.

Schweinebraten mit Heidelbeersauce

Zutaten für 8 Personen

2000 g frisches Schweinefleisch
(z.B. Schinkenbraten)
1 El. Butter oder Schweinefett
2 Zwiebeln
2-3 Karotten
1 Stück Ingwer
4 Eßlöffel Honig
Prise Pfeffer
Prise Salz
200 ml Gemüsebrühe

Für die Sauce:

500 ml Fleischfond vom Braten
200 ml Sahne
200 ml Heidelbeeren (Frisch oder a.d. Glas)
1 Eßlöffel gehackter Ingwer
Prise Salz + Pfeffer



Zubereitung

Das Fleisch in einem grossen Topf rundherum gut anbraten, so dass es schön gebräunt ist. Die Zwiebeln in Ringe, die Karotten in Scheiben und den Ingwer in Würfel schneiden.

Das Gemüse mit dem Honig und der Brühe in den Topf geben und zugedeckt auf kleiner Flamme für ca. 1 Stunde garen.

Nach einer Stunde habe ich das Fleisch etwas angeschnitten, um zu sehen ob es schon gut ist, da wir dieses Rezept zum ersten mal auf einem Markt probiert haben und das ist ja immer so eine Sache mit der Hitze über dem Feuer.

Zubereitung der Sauce:

Den Fleischfond abgießen und evtl. mit etwas Brühe ergänzen, so dass man 500 ml Fond für die Sauce hat.

Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Nach und nach die Heidelbeeren dazugeben.

Die Sauce etwas reduzieren, damit sie etwas dickflüssiger wird.

Im Zweifelsfall kann man die Sauce auch mit Mehl abbinden. Mit dem gehackten Ingwer und dem Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und kurz mit in die Sauce geben. Dazu gab es bei uns Bohnenmus und selbstgebackenes Pfannenbrot.

Rotkohleintopf mit Schweinefleisch

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinefleisch (Mager)
250g Speck
1 kleiner Rotkohl, oder 2 Gläser
250g Käse (gerieben)
8 kleine Zwiebeln
1 großer Apfel
1 l Milch
Schmalz
Pfeffer
Salz



Zubereitung

Die Zwiebeln, den Speck und den Apfel würfeln. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Fett in einem großen Topf zerlassen. Falls der Speck gut durchwachsen ist, sollte kein zusätzliches Fett mehr nötig sein. Den Speck und die Zwiebeln in dem Fett anbraten, die Apfelstückchen dazugeben und einige Minuten später das Fleisch hinzugeben und bräunen lassen.

Die Hitze etwas reduzieren und nach und nach Milch angießen. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und nach ca. 10 Minuten mit in den Topf geben. Gut umrühren. Weiter nach und nach die restliche Milch einrühren. Immer bei dem Topf bleiben und gut umrühren, da der Eintopf durch die Milch leicht anbrennt. Den Eintopf für ca. 20 Minuten garen, dabei eventuell noch mit etwas Milch ergänzen falls er zu dickflüssig werden sollte.

Zum Schluss den geriebenen Käse unterrühren bis er ganz in der Flüssigkeit verschwunden ist (keine Fäden mehr zieht). Dazu frisch gebackenes Brot.