

Schweineragout mit Schalotten und Äpfeln

Schweinefleisch mal anders. Ein tolles Rezept für Schweineragout mit Schalotten und Äpfeln wird auch jeden Gast. überzeugen. Die Kombination ist ein absoluter Knaller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

800 g	Schweinefleisch
2 EL	Butter
320 ml	Apfelschaumwein ((Cidre))
4 Stk.	Äpfel
320 g	Schalotten
6 Blätter	Salbei
1 Prise	Zimt
1 EL	Zucker
1 EL	Crème fraîche
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Schweineragout mit Schalotten und Äpfeln zuerst das Fleisch abwaschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Danach das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und pfeffern. In einem großen Topf Butter auslassen und das Schweinefleisch kräftig anbraten.
2. Am besten portionsweise, damit alle Fleischstücke gleichmäßig angebraten sind. Ist das gesamte Fleisch scharf angebraten, alles in den Topf geben und mit Cidre (Apfelschaumwein) aufgießen. Den Deckel auf den Topf legen und bei mittlerer Hitze circa 30 Minuten schmoren lassen.

3. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und achteln. Die Schalotten abziehen und vierteln. Salbei abwaschen, trocken schleudern und in dünne, gleichmäßige Streifen schneiden.
4. Butter in eine beschichtete Pfanne geben und die Schalotten und Äpfel darin anbraten. Salbei hinzugeben und kurz mit braten. Zimt und Zucker beifügen und vorsichtig karamellisieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zum Fleisch geben und abermals 30 Minuten schmoren lassen.
5. Nach der gesamten Garzeit das Fleisch mit Creme Fraiche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zum Schweineragout mit Schalotten und Äpfeln schmecken frisches Baguette oder leckere Kartoffelecken besonders lecker.