

GEBRATENE SCHWEINELENDE MIT APFEL UND SPECK



Zutaten (für 4 Personen)

700 g Schweinelende
8–10 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer
3 Äpfel (z. B. Golden Delicious)
1 TL frisch gehackter Thymian
150 ml Cidre, 150 ml Fleischfond
frischer Thymian zum Garnieren



Zubereitung:

Den Backofen auf 140 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und bei Bedarf parieren. Dann salzen, pfeffern und in einem Bräter im heißen Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Mit den Speckscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen in 25–30 Minuten fertig braten.

Währenddessen die Äpfel waschen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in Spalten schneiden. 15 Minuten vor Garzeitende die Äpfel mit dem Thymian in den Bräter geben, Cidre und Fond angießen. Alles nochmals salzen und pfeffern und die letzten 15 Minuten mit schmoren.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit den Schmoräpfeln und frischem Thymian angerichtet servieren.