

Schneller Braten mit Apfel und Krokette

Zutaten (2 Portionen)

- ♥ Ca. 300- 400 Gramm Braten oder Filetspitzen
- ♥ Salz, Pfeffer und Ahornsirup zum einreiben
- ♥ Ca. 100-150 Gramm Speck
- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 2 Karotten + 2 Petersilie Wurzeln
- ♥ 3 EL Schweinefett
- ♥ 2 EL Tomatenmark
- ♥ 1 dl Rotwein
- ♥ 2 dl Wasser
- ♥ 1 TL Salz, 0,5 TL Pfeffer, 4 Wacholderbeeren
- ♥ Ca. 50 Gramm Butter
- ♥ 1 Apfel mit ein wenig Butter, Zimt, Nelken und ein Schuss Ahornsirup
- ♥ Ca. 8-10 Stück Krokette



Zubereitung

Fleisch waschen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Ahornsirup bepinseln. Im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht ziehen lassen. 30 Minuten bevor wir anfangen zu kochen holen wir das Fleisch aus der Kühlung.

Ofen auf **170° Ober/ Unterhitze** vorheizen.

Das Gemüse schälen und grob zerteilen. Speck in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten sehr scharf, aber kurz anbraten, nun auf die Seite stellen. In dem gleichen Fett das Gemüse ebenfalls scharf anbraten, darf gern ein bisschen schwarz werden. Tomatenmark zugeben und mit Wein ablöschen und umrühren. Mit dem Wasser aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken. Kurz aufkochen.

Das Fleisch in die Speckscheiben einpacken, wenn nötig gern mit Küchenschnur zubinden. In eine Auflaufform oder Bräter das Gemüse mit Sauce einfüllen und das Fleisch in die Mitte legen. Mit Alufolie zudecken und im Ofen ca. **30- 45 Minuten** schmoren lassen.

Apfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. In ein wenig Butter kurz anbraten und mit Ahornsirup, bisschen Zimt und 3 Nelken abschmecken. Auf die Seite stellen.

Krokette nach Anleitung fertig backen.

Den Braten aus dem Ofen holen, das Gemüse abseihen und den Saft in einem kleinen Topf auffangen. Die Sauce aufkochen mit ca. 50 Gramm kalter Butter montieren. Wenn nötig nachwürzen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Apfel, Krokette und Sauce servieren.

Gedanken: ich habe am Vortag Geschnetzeltes gekocht und dabei ist ein Stück Fleisch übriggeblieben. Ich hatte alle Zutaten daheim, deswegen hat es bei uns unter der Woche so ein Abendessen gegeben. Die Zubereitungszeit war ca. 1 Stunde. Bis das Fleisch im Ofen ist, kann man alles andere zubereiten und sogar schnell aufräumen 😊