

## **Schweinebraten in fünf Varianten** **(F. de Rontzier 1598. davon hier No. 4)**

*Für 6 Personen:*

900 g Schweinebraten  
70 g Butter oder Schmalz  
400 g Äpfel (Boskop)  
2-3 El Essig  
70 g Rosinen  
1 Tl Ingwerpulver oder eine Ingwerwurzel frisch gerieben  
Pfeffer, Salz  
1 Bund Suppengrün  
Balsamessig zum Abschmecken  
evtl. etwas Speisestärke

### **Zubereitung:**

Das Schweinefleisch salzen, pfeffern, mit Ingwer einreiben. Suppengrün putzen und fein würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in einem Bräter kräftig in heißem Schmalz anbraten. Die Hälfte der Äpfel dazugeben. Mit Wasser auffüllen. Zwei Drittel der Rosinen hinzufügen, den Deckel schließen. ca. 1,5 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen. Den Fond mit dem Gemüse durchpassieren, mit Balsamessig und Ingwer abschmecken, evtl. mit Speisestärke andicken. Restliche Äpfel und Rosinen hinzufügen.

