

Rezept

Schweineragout mit Pflaumen

Ein Rezept von Schweineragout mit Pflaumen, am 03.07.2024

Zutaten

1/2 l Apfelsaft	3 TL gemahlener Piment
500 g weiche Backpflaumen ohne Stein	700 g Zwiebeln
1,2 kg Schweinegulasch (4 cm große Würfel)	50 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer
300 ml Brühe	1 kg Kartoffeln
4 säuerliche Äpfel	Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Apfelsaft mit 2 TL Piment mischen, Backpflaumen darin 1 Std. einweichen. Zwiebeln schälen, längs achteln. Backofen auf 190° vorheizen.
2. Das Fleisch in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln dazugeben, mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt im Backofen 45 Min. schmoren (Mitte, 170° Umluft).
3. Inzwischen Kartoffeln und Äpfel schälen, längs achteln. Zusammen mit den Backpflaumen und dem Saft in den Bräter geben. Offen 1 Std. im Ofen braten.
4. Sauce salzen, pfeffern, nach Belieben mit restlichem Piment abschmecken und mit Saucenbinder binden.