

Kotelettbraten mit Äpfeln

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Schweinekotelett am Stück mit Knochen und Schwarte
2	Knoblauchzehen
1 EL	frischer Rosmarin, gehackt
4 EL	Öl
2 rote	Zwiebeln
3	Äpfel
Saft von 1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Eine Marinade aus feingehackten Knoblauchzehen, Rosmarin und 3 EL Öl mischen.

Die Schwarte rautenförmig einschneiden und den Braten mit der Marinade einreiben.

30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Die Äpfel in Ringe oder Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln, dann in die leicht gefettete Fettpfanne legen und die Zwiebeln dazugeben.

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schwarte nach unten in 1 EL Öl anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in die Fettpfanne zu den Äpfeln legen und im heißen Backofen bei 160°C oder 140°C Umluft etwa 2 Stunden braten.

Zum Abschluss unter dem Backofengrill oder bei Oberhitze noch 10 Minuten grillen, damit die Schwarte gut knusprig wird.

Dazu passen sehr gut Sauerkraut, Rosenkohl mit Kartoffeln oder Knödel, oder ein schwäbischer Kartoffelsalat.