

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Schweinsbraten mit Äpfeln**



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](http://lifechannel.ch/koch Tipp)

### Zubereitung

- Rosmarinzweige waschen und beiseite legen
- Äpfel waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen
- In einem Bratgeschirr verteilen
- Auf einer Klarsichtfolie nebeneinander den Rohschinken auslegen
- Den Schweinsbraten mit dem Dijonsenf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Nun den Braten auf den Rohschinken legen, aufrollen und so den Braten im Rohschinken einpacken
- In einer Bratpfanne Sonnenblumenöl erhitzen
- Den Braten auf allen Seiten kurz sautieren
- Nun den Braten auf die Äpfelhälften legen
- Apfelsaft und Gemüsebouillon in die Bratpfanne geben und kurz aufkochen, danach über den Braten giessen

### Zutaten

1200 g *Schweinsbraten*  
200 g *Rohschinken*  
4 *Äpfel*  
200 g *Apfelsaft*  
500 g *Gemüsebouillon*  
1 EL *Dijonsenf*  
etwas *Rosmarin*  
*Sonnenblumenöl*  
*Salz, Pfeffer*



Radio Life Channel  
Witzbergstrasse 23  
CH-8330 Pfäfers  
Tel. 044 953 35 35  
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

- Rosmarinzweige zum Braten geben
- Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen nun den Schweinsbraten ca. 1 Stunde 40 Minute braten