Schweinekronenbraten mit Ahornsirup, Äpfeln und gebratenen roten Trauben



Einfach | 1,20 Std. | 8/9 Pers.

Zutaten:

- ❏ 1 Schweinekronenbraten von ca. 1,5 kg
- ❏ 4 Äpfel
- ❏ 400 g rote Trauben
- ❏ 2 Bio-Zitronen
- ❏ 4 Schalotten
- ❏ 5 Knoblauchzehen
- ❏ 4 große Salbeiblätter
- ❏ 1 Zweig Rosmarin
- ❏ 2 dl Ahornsirup
- ❏ Olivenöl
- ❏ Pfeffer
- ❏ Salz

Zubereitung:

1. Schweinekronenbraten 30 bis 60 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Schweinekrone in eine sehr große Auflaufform legen.
   die Schalottensegmente voneinander trennen Diese um das Fleisch herum verteilen und alles mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und 25 Minuten im Backofen garen.
3. In der Zwischenzeit den Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen und 2 Minuten köcheln lassen.
   Die fein geriebene Zitronenschale, die Salbeiblätter, den Rosmarinzweig und die ganzen Knoblauchzehen (ungeschält und leicht zerdrückt) hinzufügen.
   Vom Herd nehmen und je nach Geschmack den Saft von 1 bis 2 Zitronen hinzufügen. Ziehen lassen.
4. Die Äpfel ungeschält in Viertel schneiden und die Kerngehäuse entfernen.
   Die Trauben in kleine Rispen teilen. Alles rund um den Schweinekronenbraten verteilen, pfeffern und salzen. Mit dem aromatisierten Ahornsirup übergießen und 40 Minuten im Ofen garen, dabei regelmäßig mit dem Bratensaft begießen (die Schalotten wenden, damit sie nicht anbrennen).
5. Die Form mit Alufolie abdecken und das Gericht 10 Minuten ruhen lassen.
   Die Schweinekronen zwischen den Rippen in Stücke schneiden.
   Das Gericht mit der Soße und den Früchten servieren.
   Einfaches Kartoffelpüree oder Kartoffelpüree mit Knollensellerie dazu reichen.

Sie können ½ EL getrockneten Oregano in die Ahornsirup-Soße geben und die Teller mit etwas frischem Oregano garnieren.

RENMANS