



Schweinefleisch mit Äpfeln und Zwieblen

Zutaten für 4 Personen

400 g frisches Schweinefleisch
1 El. Butter oder Schweinefett
2 Zwiebeln
2-3 Äpfel
Prise Pfeffer
Prise Salz
3-4 ganze Nelken

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Äpfel in Scheiben. das Schweinefleisch in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit der Butter/dem Fett braten. Regelmäßig wenden. Je länger man das Fleisch brät, desto knuspriger wird es. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln und die Äpfel in dem Bratfett anbraten bis sie weich werden. Das Schweinefleisch zusammen mit den Zwiebeln/Äpfeln in der Pfanne schichten und erhitzen. Die Nelken und das Salz und den Pfeffer dazugeben und noch einige Minuten erhitzen. dazu Brot. Als Verfeinerung kann man auch noch einige Scheiben Speck oder Bacon zum Fleisch dazu geben. Den Speck dann auch möglichst lange Braten damit er schön knusprig wird. Diesen dann auch erst am Ende wieder mit dazu geben damit er auch knusprig bleibt.



Sehr lecker! Auch dazu passt gut frisches Brot.

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

1. Vorstand:
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

2. Vorstand:
Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: leben_anno_1482ev@gmx.net