

# Snirtjebraten mit Rotkohl und Kartoffeln

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für den Braten:

- 1,5 kg mageres Schweinefleisch
- gemahlener Piment
- Fett
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Schweinefleisch vom Metzger in mittelgroße Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen und in einer großen Pfanne scharf anbraten. Wenn das Fleisch von beiden Seiten gut angebräunt ist, den Bratensatz für eine kräftige Sauce mit Wasser ablöschen.

Anschließend die Fleischstücke in einen großen Schmortopf geben und den Sud dazugießen. 2 Lorbeerblätter dazugeben und etwa 1 1/2 Stunden im geschlossenen Topf schmoren.

## Zutaten für die Beilagen:

- 1 Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Äpfel, z.B. Boskop
- ca. 5 EL Balsamico
- ca. 4 EL Zucker
- Butter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Rotkohl waschen, halbieren, vierteln und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln und mit etwas Butter in einem Topf andünsten. Salzen, pfeffern und Rotkohlstreifen dazugeben. Anschließend mit Wasser ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten garen. Äpfel schälen, würfeln und zum Rotkohl geben. Am Ende der Garzeit den Rotkohl mit Essig, Zucker und einer Prise Salz abschmecken.

**Tipp:**

Familie Janssen verwendet am liebsten die Kartoffelsorte "Rote Laura". Kartoffeln in gewünschter Menge schälen und in Salzwasser kochen. Eine Messerspitze Butter verhindert dabei das Überkochen und die Schaumbildung.

Zum Schluss den Bratensaft mit angerührtem Stärkemehl oder Soßenbinder andicken und den Snirtjebraten mit Rotkohl und Kartoffeln servieren.

*Rezept: Almut Janssen*

*Quelle: Mein schönes Land TV*