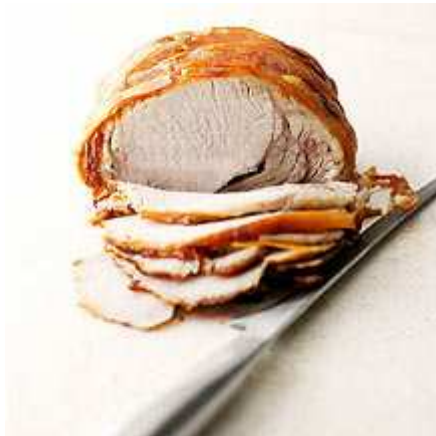


## Festlicher Sonntagsbraten



**POINTS®** Wert: 7,5  
Portionen: 4  
Zubereitungsdauer: 30 min  
Garzeit: 120 min

Eine schöne Tradition: Zusammen mit der Familie ein besonders feines, selbst gekochtes Essen genießen..

### Zutaten

- 1000 g Schweinefilet, roh
- 4 mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt
- 2 Pastinaken, in dicken Scheiben
- 400 g Möhren/Karotten, in dünnen Scheiben
- 2 EL Olivenöl
- 4 Zehen Knoblauch, gehackt
- 2 Zweige Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- 4 kleine Äpfel, entkernt
- 300 g Weißkohl
- 4 TL Bouillon/Brühe (Instantpulver), bevorzugt Pulver für Bratensauce

### Anleitung

- Ofen auf 200 °C vorheizen. Schweinefilet in einen Bräter legen und 1 Std. in den Ofen geben.
- Kartoffeln, Pastinaken und Karotten in einen weiteren Bräter oder auf ein Backblech legen. Olivenöl, Knoblauch und Thymian hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Nachdem das Fleisch eine Stunde gegart wurde, Gemüse eine Ebene über dem Fleisch in den Ofen schieben. Nach 15 min. Äpfel um den Braten herum arrangieren.
- Fleisch weitere 30 min. im Ofen lassen, anschließend mit den Äpfeln herausnehmen und fest mit Alufolie bedecken. 15 min. ruhen lassen, während das Gemüse zu Ende röstet. Währenddessen den Kohl 4 – 5 min. in Salzwasser kochen. Sauce nach Packungsangabe anrühren.
- Braten zusammen mit Röstgemüse, Äpfeln, Kohl und Bratensauce servieren.