

## Rosmarin-Schweinefleisch-Spieße mit Apfel-Sellerie-Püree

2 säuerliche Äpfel  
einen halben Knollen-Sellerie  
3 Zwiebeln  
1-2 Paprikaschoten  
200 ml Apfelsaft  
Salz  
Pfeffer  
Bund Rosmarin (möglichst dicke Stängel)  
300 g Schweinefilet

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Danach zwei Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Apfelscheiben in heißer Butter anbraten.

Währenddessen den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. In den Topf mit den Zwiebeln und Äpfeln geben und das Ganze mit Apfelsaft aufgießen. Sie können je nach Geschmack trüben oder klaren Apfelsaft verwenden. Verschließen Sie den Topf mit einem Deckel und lassen die Masse 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Aus den Rosmarin-Stängeln wird der Spieß gemacht. Dazu den Rosmarin putzen und die Nadeln abziehen. Ein kleines Büschel am Ende stehen lassen, damit das Fleisch später nicht herunterrutscht. Am unteren Ende spitzen Sie mit einem Messer den Stängel an, damit sich das Fleisch leichter aufspießen lässt.

Schneiden Sie das Fleisch in gleichgroße Würfel. Danach die übrig gebliebene Zwiebel schälen und in Achtel schneiden, sodass aus den Zwiebelschichten gleichmäßige Scheiben entstehen.

Paprika putzen und in passende Stücke schneiden

Nun spießen Sie abwechselnd Fleisch, Paprikastücke und Zwiebeln auf den Rosmarin-Stängel. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und dann in heißem Olivenöl in einer Pfanne wenige Minuten von beiden Seiten anbraten.

Die Sellerie-Apfel-Masse grob pürieren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun können Sie die Spieße mit dem Püree auf einem Teller anrichten.



Hier ohne Paprika

