

## Susländer Krustenbraten



### ZUTATEN:

2 kg Braten  
8 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
2 geschälte Äpfel in  
Stücke  
1 TL Thymian  
etwas Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Den Braten mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in einen Bräter geben. Die Zutaten um den Braten legen und etwas Wasser dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 1 ½ Stunden garen. Verdunstetes Wasser evtl. ersetzen. Braten herausnehmen und im ausgestellten Backofen 15 Min. warmstellen. Den Sud für eine Soße mit Salz, Pfeffer und Creme fraîche abschmecken.

Guten Appetit!

---