

# Helstekt fläskkarré med rosmarin & äpple



En riktigt ordentlig söndagsmiddag med potatis, sås och gelé till den ugnstekta fläskkarrén var vad vi åt idag. Det är inte så ofta jag får tid att planera in en stor middag på helgerna men idag gick det vägen. Rätten tog lite längre tid att göra än vad jag hade planerat men med lite justering av eftermiddagens agenda gick det bra ändå. Receptet hittade jag på [Mitt kök](#) och resultatet blev helt perfekt tillagat kött med en sås som var helt underbar. Hela familjen åt sig mätta och resterna blir till flera lunchlådor, kunde inte bli bättre.

Fläskkarré i bit

Färsk rosmarin

Röda äpplen

Rödlök

1 dl vatten

3-4 msk kalvfond

2 dl grädde

Sätt ugnen på 200 °, stek köttet i smör runtom tills det fått fin färg. Lägg köttet i en ugnsfastform med höga kanter, plocka några kvistar rosmarin och bind runt köttet med steksnöre. Kärna ur och dela äpplena i klyftor samt skala och skär löken i klyftor. Lägg äpple och lök runtom köttet och håll över vatten blandat med kalvfonden.

Stek köttet i ugnen tills det nått en temperatur av 75-80 ° (använd stektermometer), ös karrén under tiden den står i ugnen.

Ta upp köttet och vira in det i aluminiumfolie, sila stekspadet till såsen ner i en kastrull och häll i grädden. Låt koka upp och smaka av med salt och peppar.

Skär köttet i skivor och servera med kokt potatis, såsen och gelé.