

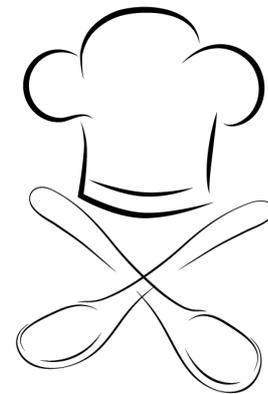


Unsere Rezeptempfehlung:

Schweinefilet mit Backpflaumen (4 Personen)

Zutaten:

1kg Schweinefilet
400ml Sahne
Weißwein
ca. 40 Backpflaumen
2 EL Preiselbeermarmelade
Mehl
Salz, Pfeffer
Butterschmalz



Zubereitung:

Es ist wichtig, dass die Backpflaumen für mindestens fünf Stunden in Weißwein eingelegt wurden, bevor sie verwendet werden. Das Schweinefilet trocken tupfen und in 10-12 gleichmäßig große Stücke schneiden.

Die Fleischstücke leicht flach drücken und von beiden Seiten salzen und pfeffern, anschließend mehlieren. In der Pfanne beidseitig anbraten, dann aus der Pfanne entnehmen.

Die Temperatur reduzieren und den Weißwein von den eingelegten Pflaumen zu dem Bratensaft in die Pfanne gießen. Die Sahne und die Preiselbeeren hinzufügen und alles verrühren. Nach belieben salzen und pfeffern und das Schweinefilet wieder in die Pfanne geben. Abschließend die Pflaumen zu dem Filet geben und ca. 30 Minuten (mit Deckel) köcheln lassen, bis das Filet den gewünschten Garzustand erreicht hat.

Zu dem Gericht passt hervorragend frisches Baguette und ein grüner Salat.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Verena