

Mein Lieblingsrezept



Schweinefilet in Altbiersoße mit geschmorten Apfelspalten, Spitzkohlgemüse, Reibeplätzchen

Zutaten für 4 Personen:

750g Schweinefilet

250 ml. Altbier

200ml. Schmand

2 Zwiebeln

Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Zucker

4 Eßl. Butter

1 Eßl. Kartoffelstärke

Zubereitung:

Das Schweinefilet von den Sehnen befreien,

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden,

Äpfel schälen und halbieren,

Kerne entfernen und in Spalten schneiden,

mit Zitronensaft beträufeln.

Salbeiblätter in Streifen schneiden.

Die Schweinefilets in 8 Tranchen schneiden,

auf beiden Seiten salzen/pfeffern.

2 Eßl. Butter in der Pfanne zerlassen und darin die Filets anbraten,

die Zwiebelringe hinzufügen. Nun die Filets aus der Pfanne

heben und in einer Alufolie warmhalten. Die Zwiebelringe mit

dem Altbier aufgießen und aufkochen lassen und mit der

Kartoffelstärke binden, mit dem Schmand, Zucker, Salz und Pfeffer

abschmecken.

In einer anderen Pfanne die restliche Butter erhitzen und die

Apfelspalten mit dem Salbei und Zucker goldgelb anbraten.



*Die Filetscheiben auf einer Platte mit dem Spitzkohl anrichten
und auf jeder Scheibe einige geschmorte Apfelscheiben legen.
und vorsichtig mit der Altbiersoße nappieren.*

Als Beilage: Reibeplätzchen, Spitzkohl

Spitzkohl:

1 Spitzkohl, 2 Eßl. Butter, Muskat, Pfeffer

*Spitzkohl putzen, in Streifen schneiden und mit Butter
in der Pfanne andünsten und würzen.*

Reibeplätzchen:

300g mehliges Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Eier

1 Tl. Salz, Muskatnuss, 2 Eßl. Kartoffelstärke, Öl,

Kartoffeln und Zwiebel auf der Küchenreibe

in einer Schüssel reiben. Eier, Salz, Muskatnuss

hinzufügen und vermischen und mit Stärke binden.

In einer großen Pfanne in reichlich Öl einen großen Esslöffel

Teig in das heiße Fett geben, flachdrücken und von beiden Seiten

gold-gelb anbraten.



Guten Appetit!

