

Schweinefilet mit Cachaça-Sauce



Zutaten für zwei Personen:

250 g Schweinefilet

1 knapper EL Olivenöl

1 gehäufter TL Tomatenmark

1 guter Schuss Cachaça
(Zuckerrohrschnaps aus
Brasilien)

150 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schweinefilet sauber parieren und quer zur Faser in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl bei nicht zu großer Hitze braten. Tomatenmark mitschwitzen lassen. Fleisch in Alufolie warm stellen.

3. Mit dem Zuckerrohrschnaps (Cachaça) ablöschen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Sahne dazu geben. Einköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kurz vor dem Servieren die Fleischstückchen in der Sauce wieder erwärmen, nicht mehr kochen.

Hinweise:

Dazu zum Beispiel Rosenkohl, wie auf dem Bild, und Pommes frites oder Nudeln.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023