

Schweinegeschnetzeltes mit Trockenobst



Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Schweinefilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl zum Bestäuben
1-2 EL neutrales Öl
30 ml Marsala o.ä.
300 ml Gemüsebrühe
6 Trockenaprikosen
4 Trockenpflaumen
150 ml Sahne

Beilagen (Beispiel):

Spätzle (Convenience)
eine Ecke Butter

1. Backobst in Streifen schneiden und in 300 ml Gemüsebrühe 10-15 min köcheln lassen, Brühe aufheben.

2. Schweinefilet sauber parieren, längs halbieren und in dünne Halbscheiben schneiden. Mit der flachen Klinge eines Kochmessers die Halbscheiben dünner streichen. Leicht salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. Mit neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne portionsweise kurz braten. In Alufolie warm stellen.

3. Bratensatz mit dem Alkohol ablöschen, Gemüsebrühe und Sahne

zugießen, Backobst zugeben und einige Minuten nach Geschmack einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Fleisch wieder zugeben und erwärmen.

4. In der Zwischenzeit Convenience-Spätzle in einer beschichteten Pfanne mit einer Ecke Butter braten.

Hinweise:

Eventuell etwas weniger Trockenobst im Verhältnis zum Fleisch nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, österreichisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023