

Schweinegeschnetzeltes mit Marillensauce



Zutaten für vier Personen:

400-500 g Schweinefilet
3 EL neutrales Öl
2 TL Mehl
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 Aprikosen
150 ml kräftige Gemüsebrühe
100 ml Sahne oder 2 EL
Crème fraîche
1 Schuss Marillenbrand
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schweinefilet waschen, trocknen und sauber parieren. Längs durchschneiden und dann quer in dünne Scheiben schneiden.

2. Mehl, Salz, Pfeffer mischen und die Fleischstückchen darin wälzen. In ein Sieb geben, um das überschüssige Mehl abzuschütteln.

3. Fleischstückchen bei mittlerer Hitze portionsweise im Öl anbraten, dann herausnehmen und in Alufolie einschlagen.

4. Bratensatz zuerst mit dem Marillenbrand und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und

quer in Scheiben schneiden, in der Sauce einige Minuten köcheln. Sauce mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Fleisch wieder zugeben und in der Sauce noch etwas ziehen lassen.

Hinweise:

Als Beilage werden Kräuterspätzle und Karotten empfohlen, siehe eigene Rezepte. Die Rezeptanregung stammt aus dem Wachauer Hof in Spitz, August 2006.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023