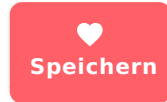


... > Spezielles > Schnell und einfach

Filet vom Schwein mit Weinäpfeln



★★★★☆ 4.33 (7 Bewertungen)

💬 2 Kommentare

🕒 25 Min.

📊 normal

📅 13.08.2007

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

4 Äpfel

250 ml Weißwein, trockener

2 EL Zucker

1 TL Zimt

1 EL Zitronensaft

500 g Schweinefilet(s)

Pfeffer

n. B. Kräuter, getrocknete, italienische Art

2 EL Öl

2 EL Meerrettich (Sahnemerrettich)

125 ml Sahne

50 g Sahne-Schmelzkäse

Tomatenmark

Salz

125 ml Wasser

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Die Äpfel schälen, waagrecht durchschneiden und das Kerngehäuse ausstechen.

Den Weißwein mit 125 ml Wasser, Zucker, Zimt und Zitronensaft aufkochen. Die Äpfel hinzufügen und ca. 4 Min. dünsten. Äpfel herausnehmen und den Sud auffangen.

Das Filet waschen, in Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Kräutern würzen. Das Fleisch in heißem Öl von beiden Seiten ca. 3 Min. braten. Dann salzen und warm stellen. In den Bratenfond Sahne, Sahne-Schmelzkäse, Meerrettich und Tomatenmark einrühren. Mit Weinsud ablöschen.

Auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit Kräutern garniert servieren.

Als Beilage evt. Kartoffelpuffer reichen.

Rezept von

hwh43

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

27.08.2018 20:44

ralfschmitz

Auch von mir ein dickes Lob.

Wir lieben die Weinäpfel und haben auch schon experimentiert. Das Filet geschnitten und mit Bacon umhüllt. Dann gebraten. Die Sauce als Reduktion von Weinsud mit Demi Glace und Sahne verfeinert war das ganze auch ein Gedicht.

Mega Idee !!!!

Viele Grüße
Ralf

Antworten

15.04.2011 23:48

hershel

Hallo,

ich versteh wirklich nicht, warum dieses Rezept hier seit Jahren vor sich hin schlummert.....es ist nämlich fantastisch und köstlich!!!!

Bei mir gab zwar kein Filet sondern Kotelette, aber das halte ich eigentlich eher für vorteilhaft...

Ein Bild kommt auch noch.

Gruß Mina

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[blumekohlsuppe rezepte](#), [brotaufstrich rezepte](#), [brottrunk rezepte](#), [eistee rezepte](#),
[erdnussdressing rezepte](#), [flauf rezepte](#), [hackbraten rezepte](#), [lachsroulade rezepte](#),
[posteingang rezepte](#), [rosenmarmelade rezepte](#)