

Braten Rezepte

Schweinefilet Mit Zwiebelgemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Filet, Hauptgericht, Schwein, Schweinefilet

500 g Zwiebeln
500 g Schweinefilet
30 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer aus der Mühle

1/8 Liter Weißwein
2 Teel. Senf
200 g Crème fraîche
Cayennepfeffer

1. Zwiebeln pellen, vierteln und in Scheiben schneiden.
2. Schweinefilet rundherum in heißem Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zwiebeln zugeben und in dem Bratfett glasig dünsten. Weißwein, Senf Crème fraîche einrühren. Zugedeckt 15 - 20 Min. garen.
4. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln. Zwiebelgemüse mit Salz und Cayenne herzhaft abschmecken.
5. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree mit Kräutern.