

SCHWEINEFILET MIT GRÜNEN PFEFFER

ZUTATEN

1 Schweinefilet, 2 Schalotten, 50 ml „Früchtwerker hausgemacht“ Orange & Essig
100 ml Brühe, 3-4 TL eingelegter grüner Pfeffer, Salz, Pfeffer, etwas Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Das Schweinefilet salzen und pfeffern und dann von allen Seiten in heißem Fett anbraten, die gehackten Schalotten und den grünen Pfeffer dazugeben. Kurz anrösten und dann mit „Orange & Essig“ und Brühe ablöschen. Bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen. Dann das Filet aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen. Das Filet in Scheiben schneiden und mit der Pfeffersoße anrichten.
TIPP: Statt Schweinefilet eignet sich auch Entenbrustfilet hervorragend!

< ZURÜCK



FOTO ZITRONE

