


Schweinefilet in Zwiebel-Himbeersoße

Leckeres Filet in einer feinen Soße mit Himbeer-Note

etwa 2 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Schweinefilet
1 rote Zwiebel
2 EL Speiseöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Himbeergelee
1 EL Rotwein
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

1 Vorbereiten:

Schweinefilet trocken tupfen und in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Schweinefiletscheiben von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie gewickelt 5 Min. ruhen lassen. Zwiebelstreifen in dem verbliebenen Fett in der Pfanne anbraten, Himbeergelee dazugeben und glatt rühren. Mit Rotwein und Crème fraîche Kräuter ablöschen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Baguette, Kartoffelpüree oder Kroketten.
- Statt Himbeergelee können Sie auch Johannisbeergelee verwenden.