

# 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 geh. EL Himbeergelee  
1 EL Rotwein  
1 Be. 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.