

Hof Sülldorfs herbstliches

SCHWEINEFILET

in Traubensoße

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 45 min • Kochzeit: ca. 15 min • Schwierigkeitsgrad: mittel

| | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|
| Zutaten: | ca 800 g 2 – 3 Schweinefilets vom Hof Sülldorf | 1 EL Butter |
| | 8 – 12 Sch. Landschinken vom Hof Sülldorf | 1 EL weißer Balsamicoessig |
| | 300 g helle Weintrauben | 125 ml Traubensaft |
| | 1 rote Zwiebel | Salz und Pfeffer |
| | 1 Knoblauchzehe | Öl und Butter zum Braten |
| | | Küchengarnt zum Fixieren |

Zubereitung:

Befreien Sie das Schweinefilet von möglichem Fett.
Schneiden Sie es in Medaillons und umwickeln Sie diese mit je 1 Scheibe Schinken.
Verwenden Sie Küchengarnt zum Fixieren.

Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden.

Die Trauben waschen, abtrocknen, abzupfen und halbieren.

Die Medaillons von allen Seiten in etwas Öl und Butter knusprig braten.
Salzen und pfeffern. Im Backofen bei etwa 50 Grad zugedeckt warmhalten.

Erhitzen Sie etwas Butter im Bratfett und braten Sie die Zwiebeln darin an.

Trauben hinzufügen und mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen.
Einige Minuten köcheln lassen.

Nun den Traubensaft hinzufügen und wieder köcheln lassen, bis eine cremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Medaillons mit Soße servieren.

Dazu passt beispielsweise Kartoffelpüree.

Das Team vom Hof Sülldorf wünscht gutes Gelingen!



*herrliche
Herbstgenüsse!*

