

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!*

