

WECKZEIT

DIE GENUSS-MANUFAKTUR IN KÖLN

WWW.WECKZEIT-KOELN.DE

Schweinefilet „Tandem“

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Schweinefilets à ca. 500 g
- Olivenöl
- 2 Gemüsezwiebeln
- 300 ml Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Tomate-Pflaume „Tandem“

Etwas Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Schweinefilets im Ganzen von allen Seiten gut anbraten. Etwas salzen und pfeffern und die Filets herausnehmen. Evtl. wieder etwas Olivenöl in den Bräter geben und die fein gehackten Gemüsezwiebeln anschwitzen. Löschen Sie nun die Zwiebeln mit dem Rotwein ab und legen die Filets wieder dazu. Lassen Sie das Fleisch bei mittlerer Stufe ca. 20 min. im Sud schmoren, dann herausnehmen und den Sud mit einem Pürierstab pürieren. Fügen Sie nun ein Glas Chutney Tomate-Pflaume hinzu und verrühren alles gut. Schneiden Sie das Filet in dickere Scheiben und legen es in die Soße.

Dieses Rezept lässt sich wunderbar, für Gäste, einen Tag vorher zubereiten.

Guten Appetit!