Schweine-Geschnetzeltes.

30 Min. Vorbereitung | **30 Min.** Gesamtzeit | **mittel** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

400	g	Schweineschnitzel (z.B. Mühlenhof)
4	EL	Rapsöl
		Salz & Pfeffer
400	g	Champignons
1,0		Zwiebel(n)
2		Frühlingszwiebel(n)
1,0		reife Birne(n)
300	ml	trockener Weißwein
300	ml	Apfel-Birne Direktsaft (z.B. Paradiso)
40	g	sehr kalte Butterstückchen
2	EL	Crème fraîche

Zubereitung:

1. Schneide das Schweineschnitzel in ca. 3 cm lange, mundgerechte Streifen und brate sie in der Hälfte des Öls in einer Pfanne rundherum kross an. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller beiseite stellen. Pfanne nicht reinigen!
2. Entferne die Endstücke bzw. Füßchen der Champignons und säubere die Pilze anschließend, z.B. mit einem feuchten Geschirrtuch, einer Pilzbürste oder einem kleinen Messer. Danach in grobe Stücke schneiden.
3. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel.
4. Jetzt noch die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Nutze gern auch das Grüne der Frühlingszwiebel. Dieses ist genauso essbar wie der weiße Teil und landet leider oft zu Unrecht in der Tonne – dabei setzt du damit tolle farbliche Akzente!
5. Zum Schluss schälst und entkernst du die Birnen und schneidest sie in ca. 1 cm dicke Würfel.
6. Ist das Fleisch fertig und raus aus der Pfanne? Dann erhitze darin nun das restliche Rapsöl zusammen mit dem Bratsud und schwitze die Zwiebeln darin an, bis sie glasig sind. Jetzt folgen die Frühlingszwiebeln und die Champignons – alles ordentlich befeuern. Etwa 3 Min. später gibst du dann die Birnenstückchen dazu. Unter gelegentlichem Rühren brätst du alles für weitere 2 Min. Etwas Salz und Pfeffer kann nicht schaden.

PENNY.

Schweine-Geschnetzeltes.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

7. Mit Weißwein ablöschen, lass ihn 3 Min. reduzieren, dann kommt der Apfel-Birnen-Saft dazu. Sud erneut 3 Min. kochen lassen. Hitze reduzieren, die Fleischstückchen hinzufügen und warm werden lassen. Dann wieder mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die super kalte Butter in kleinen Stückchen unterziehen – nicht mehr kochen lassen! Du „montierst" die Soße damit, so sagen die Profis.

8. Serviere deine Schweinefilet-Pilz-Pfanne mit einem Klecks Crème fraîche. Dazu passt Reis.

PENNY.