

Schweinefilet mit Rahmkraut für 4 Personen

Zutaten:

2 Schweinefilets à 350g
50g Schalotten
400g Sauerkraut
200g blaue Weintrauben
200ml Weißwein
150g Sahne
2EL Paprikapulver edelsüß
3 Stiele frischer Majoran
2 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schweinefilets salzen und pfeffern, in einem Bräter in Öl anbraten und wieder herausnehmen. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Sauerkraut mit Wasser abspülen und gut ausdrücken. Die Weintrauben waschen und trocknen.

Die Schalotten im Bräter andünsten, mit Weißwein und Wasser ablöschen, Sahne zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sauerkraut dazugeben, mit Paprika würzen und das Filet auf dem Kraut verteilen, Majoran dazugeben.

Im Ofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene für 30 Minuten garen. Nach 20 Minuten die Trauben zugeben und fertig garen.

Dazu passen Butterspätzle.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !