



Dezember 2018: Schweinefilet in Meerrettichrahm

Zutaten (2 Personen):

- » 1 Zwiebel
- » 250 g Schweinefilet
- » 1 EL Rapsöl
- » Salz, Pfeffer, Zucker
- » je 100 ml Weißwein und Gemüsebrühe
- » Schmand
- » 200 g gefrorene Erbsen
- » Ingwer und Meerrettich nach Geschmack
- » gefrorene italienische Kräuter oder frischen Rucola in Streifen

Zubereitung:

Braten Sie das Schweinefilet von beiden Seiten in heißem Öl goldgelb an, anschließend rausnehmen, würzen und warm stellen.

Die Zwiebelwürfel und geriebenen Ingwer in der Pfanne anschwitzen, mit Brühe und Wein auffüllen, Erbsen zugeben und alles bissfest dünsten. Die Masse mit Sahne, Meerrettich, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen und das Fleisch zugeben, alles kurz ziehen lassen.

Vor dem Servieren geben Sie die italienischen Kräuter dazu. Dazu passen als Beilage Kartoffeln oder Reis.