

Schweinefilet mit Balsamico

Zubereitung: (ca. 25 Minuten)



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schweinefilet ca. 380 g, im Stück
- Schweineschmalz oder Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Tasse Flüssigkeit (3/4 Weißwein und $\frac{1}{4}$ Balsamico-essig)
- 1 TL Fleischbrühe Pulver
- $\frac{1}{2}$ TL Butter
- Soßenbinder, bei Bedarf

Zutaten:

Fleisch pfeffern, ca. 6 Minuten rundum in Schweineschmalz anbraten, Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und in vorgeheizte Bratröhre legen.

Zwiebeln fein hacken und im Bratenfett anbraten, ca. 4 Minuten anbraten, mit Flüssigkeit ablöschen, 1 TL pulverisierte Fleischbrühe dazugeben und bei großer Hitze ca. 5 Minuten einkochen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Fleisch aus der Alufolie nehmen und samt Bratensaft in die Soße legen. 2 - 3 Minuten ziehen lassen.

Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden, leicht salzen und auf den Tellern anrichten.

Butter in die Soße geben. Bei Bedarf mit Soßenbinder hinzugeben.

Soße servieren

Beilagen:

Kartoffeln

Kartoffeln in Würfel (ca. 2cm) schneiden, in feuerfeste Form geben, Olivenöl dazu - bis Boden bedeckt, salzen und pfeffern, einen Zweig Rosmarin drüber legen und unter 1-maligen wenden im Bratrohr bei 200° C 45 Minuten backen.

Zucchini

Zucchini in dünne Steifen schneiden, und 10 Minuten in der Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend servieren.