



Gefülltes Schweinefilet Hamburger Art

Zutaten

- 100 g Pflaumen, getrocknet u. entsteint
- 250 g Äpfel
- 500 g Schweinefilet
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 20 g Butterschmalz
- 1,5 TL Thymianblättchen
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten

Zubereitung

1. Pflaumen in feine Streifen schneiden.
2. Äpfel waschen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden und mit den Pflaumen mischen.
3. Schweinefilet häuten, waschen, trocken tupfen, dann längs aufschneiden (aber nicht durchschneiden!), aufklappen. Filet von innen und außen mit MAGGI Würzmischung 1 - gebratenes Fleisch würzen und 3/4 der Apfel Pflaumen-Mischung darauf verteilen. Filet zusammenklappen und mit Holzspießchen zusammenstecken oder mit Küchengarn zunähen.
4. In einem Topf Butterschmalz heiß werden lassen und das Filet darin von allen Seiten anbraten. Restliche Füllung, 1/2 TL Thymian und Wasser zufügen und erwärmen. MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 20 Min. schmoren.
5. Filet schräg in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Mit 1 TL Thymianblättchen garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	299 kcal
Fett	8 g
Protein	29 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen