Schweinefilet aus dem Rosmarinrauch mit Apfelrahmkraut

Zutaten

- 500 g Schweinefilet
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 5 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 250 g Äpfel
- 20 g Zucker
- 50 ml Apfelsaft
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Zwiebel Rahmsauce
- 350 g Sauerkraut a.d. Dose
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

Zubereitung

1. Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Mit THOMY Reines Rapsöl einpinseln und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in vier Portionen schneiden.

2. Rosmarin auf einen Bogen Aluminiumfolie legen und zu einem Päckchen zusammenfalten. Das Päckchen mit einem Messer mehrmals einstechen und in einen Topf legen. Den passenden Siebeinsatz darüber platzieren und den Topf bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. aufheizen. In einer Pfanne die Schweinefiletstücke kurz rundherum anbraten und in den vorbereiteten Siebeinsatz geben. Dann ca. 20-25 Min. räuchern.

3. Für das Apfelrahmkraut Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen. Apfelwürfel zugeben und kurz mitkaramellisieren. Apfelsaft zugießen und das Karamell lösen. Mit Wasser und Sahne aufgießen.

4. MAGGI Für Genießer Zwiebel Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Sauerkraut zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. kochen. Die Schweinefiletstücke in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Apfelrahmkraut anrichten. Dazu Kartoffelpüree servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	359 kcal
Fett	15 g
Protein	30 g

60 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de