

Das Herbstmenü
Geschnetzeltes vom Schwein mit Wirsing

4 Personen

Zutaten	Arbeitsweise
300g Wirsing	In kochendem Salzwasser 2 Min blanchieren, abgießen, abschrecken und in einem Küchentuch gut ausdrücken
50g getrocknete Tomaten in Öl	Abtropfen, in Streifen schneiden
3 Zwiebeln	Abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden
400g Schweinefilet 4 EL Öl Salz Zitronenpfeffer	In Streifen schneiden, anschließend im heißen Öl portionsweise scharf anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen
30g Butter 1 EL Mehl	Zusammen mit den Zwiebeln und den Tomaten zum Bratensatz in die Pfanne geben, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen
200ml Gemüsebrühe 200ml Weißwein 100ml Sahne	Ablöschen und 5 Min. einkochen lassen
1 EL Tomatenmark	Einrühren
1-2 TL Zucker Salz, Zitronenpfeffer	Würzen, Fleisch und Wirsing in der Soße kurz erhitzen und servieren

Dazu: Gegrillte Pfefferkartoffeln vom Blech