Italienisches Schweinefilet-Geschnetzeltes

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 22m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein schnelles, herzhaftes Italienisches Pfannengericht mit rotem Chicorée

Zutaten

- 300 g Schweinefilet, pariert in 1 cm dicken Scheiben
- 300 g kleine Frühkartoffeln in der Schale (Drillinge)
- 200 g roter Chicorée in 2 cm großen Blättern
- 3 Scheiben durchwachsener Speck in Streifen
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zum Ablöschen:
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Weissweinessig
- 1 Tl Balsamico
- 1/2 Tl Zitronensaft
- 1/4 Tl Honig
- 1 Tl Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Kartoffeln in der Schale weich kochen, abschütten und in der Länge halbieren, ev. vierteln.

Schritt3

Den Chicoree putzen, ev. welken Aussenblätter entfernen, den Rest abspülen, waschen und in nicht zu dünne Streifen schneiden.

Schritt4

Den Balsamico, Zitronensaft, Honig und Senf mit einander verrühren.

Schritt5

Nunmehr in heißem Olivenöl das Geschnetzelte scharf anbraten, salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen. Die Speckstreifen unterschwenken, 3 - 2 min. weiter braten, schmoren.

Schritt6

Heraus nehmen, 5 - 6 min. warm halten.

Schritt7

Die Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und nahezu völlig einkochen lassen.

Schritt8

Danach den vorbereiteten "Ablösch - Fond" dazu geben und alles mit den Kartoffeln und dem Chicorée durch schwenken, ev. noch etwas nachwürzen.

Schritt9

Sofort in tiefen Tellern anrichten, servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienisches-schweinefilet-geschnetzeltes/