

Schnelle Schweinefilet Schnitzelchen mit Tomaten und Basilikum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideales Single Gericht, raffiniert, einfach und schnell, hm....

Zutaten

- 700 g - 800g Schweinefilet
- 6 getrocknete Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 1/2 Bund Basilikum, gehackt
- 100 ml weißer Portwein, ersatzweise Noilly Prat
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Gläschen heller Rindfleischfond aus dem Supermarkt
- 50 ml Sahne
- 50 ml saure Sahne oder Creme fraiche
- 25 g geriebener Parmesan
- 1 El Butterschmalz
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schweinefilet Schnitzelchen:

Schritt2

Die Schweinefilets ev. noch etwas parieren und in 50 g - 60 g schwere Medaillons schneiden.

Schritt3

Mit einer Klarsichtfolie sanft, aber nicht zu dünn plattieren.

Schritt4

Salzen, pfeffern und etwas mit Mehl bestäuben.

Schritt5

In aufschäumendem Butterschmalz von jeder Seite 1 min. braten, die Pfanne zurückziehen, Schnitzelchen zunächst warm halten.

Schritt6

Schritt7

1 Tl Butter zusätzlich in die Pfanne geben und die Zwiebeln anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen, dann mit dem Bratensatz verkochen.

Schritt8

Die Sahne und saure Sahne aufgießen, wieder, etwa auf die Hälfte reduzieren lassen.

Schritt9

Die gewürfelten Tomaten dazu geben und mit dem Parmesan und gehackten Basilikum eine weitere Minute leise köcheln lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Schnitzelchen wieder in die Sauce geben, erwärmen, nicht mehr kochen lassen, durch ziehen.

Schritt12

Dazu schmecken mit gebutterte Bandnudeln und ein frischer Salat nach Marktlage, aber auch Mandel Broccoli, Zuckerschoten oder Spargel.

Rezeptart: Schweinefleisch **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-schweinefilet-schnitzelchen-mit-tomaten-und-basilikum/>