



# 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/>