

# Schweinefilet im Rotweinzwiebelmantel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Schweinsfilet in Rotweinzwiebel - Mantel, Wirsing Fleckerln, raffinierte, bodenständige Küche, sicherlich nicht für jeden Tag, da lohnt der kleine Aufwand

## Zutaten

- 700 - 800 g pariertes Schweinefilet, küchenfertig
- 1 großes Schweinenetz beim Metzger vorbestellen
- 7 Scheiben Toastbrot ohne Rinder, gebröselte gerieben
- 2 Eigelbe
- 1 El Zucker
- 350 g rote Zwiebeln in Scheiben
- 300 ml Rotwein
- 60 ml Portwein
- 5 Pfefferkörner
- 3 Piemont Körner
- Etwas Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Wirsing Fleckerln:
  - 250 g frischer, junger Wirsing, geputzt, gewaschen, in 2 cm großen Blättern geschnitten
  - 200 g Lasagne Blätter aus dem Supermarkt, einfach und schnell
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1 El Butter
  - 3 El gehackter Schnittlauch
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, ein Strich Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schweinenetze in kaltem Wasser gut wässern, danach ausdrücken, trocken tupfen und ausbreiten.

## **Schritt2**

Das Toastbrot „bröselig“ reiben, die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

## **Schritt3**

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in heißem Pflanzenöl, bei mittlerer Hitze rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen, etwas auskühlen.

## **Schritt4**

Die Rotweinzwiebel - Hülle:

## **Schritt5**

Den Rot - und Portwein mit dem Zucker und den Gewürzen etwa auf die Hälfte reduzieren lassen.

## **Schritt6**

Die Gewürze wieder heraus nehmen und die Zwiebelscheiben dazu geben, ca. 5 min. leise köcheln lassen, danach abkühlen.

## **Schritt7**

Mt den Bröseln und den Eigelben mischen, verarbeiten und 5 min. ausruhen lassen.

## **Schritt8**

Das Schweinefilet:

## **Schritt9**

Auf dem „üppig“ ausgebreitetem Schweinenetz, zunächst eine dem Schweinefilet angepasste, 1 cm große Zwiebelschicht geben. Darüber das ausgekühlte Schweinefilet legen und mit den restlichen Zwiebeln umhüllen. Das Schweinenetz darüber schlagen und auf das flache, gefettete Blech des Backofens setzen.

## **Schritt10**

Für ca. 12 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach prüfen, anschneiden, saftig rosa halten und etwas „ausruhen“ lassen.

## **Schritt11**

Das Schweinenetz wird sich fast völlig aufgelöst haben.

## **Schritt12**

Die Wirsing Fleckerln:

## **Schritt13**

Die Lasagne Blätter in reichlich Salzwasser "bissfest blanchieren", heraus fangen, abkühlen lassen, über einander legen und in 3 x 3 cm große Blättchen schneiden.

#### **Schritt14**

Die Würfelzwiebeln in der Butter glasig andünsten und die vorbereiteten Wirsing Blättchen dazu geben. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, einem Strich Muskatnuss würzen, etwas an gießen und bei geschlossenem Deckel „bissfest“ dünsten.

#### **Schritt15**

Die Nudelblätter dazu geben, mischen und etwas frisch gehackten Schnittlauch unterheben.

#### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt17**

Das Schweinefilet mit einem scharfen Messer, besser Sägemesser in 1, 5 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Wirsingfleckerln anrichten.

**Rezeptart:** Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefilet-rotweinzwiebelmantel/>