



Schweinemedallions mit Altenländer Apfel - Senf Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Regional - bodenständig, aber so etwas von lecker

Zutaten

- 8 Stück Schweinefilet Medallions à 80 g - 90 g
- 100 ml Altenländer Apfelsaft
- 125 g saure, geschmackvolle Äpfel, in kleinen Würfeln
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El körniger Senf
- 100 ml Sahne
- 50 ml Schmand
- 1 El Butterschmalz
- 1 Msp. Zimtpulver, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinemedallions etwas drücken, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In heißem Butterschmalz 1 - 2 min. von jeder Seite anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst warm halten.

Schritt2

In die gleiche Pfanne noch etwas Butter geben und die Zwiebeln glasig anschwitzen.

Schritt3

Den Senf dazu geben, etwas mit dem Rosenpaprika anschwitzen lassen.

Schritt4

Den Apfelsaft aufgießen, alles 2 - 3 min. einkochen lassen.

Schritt5

Dann folgen der Schmand und die Sahne, die Apfelwürfel, das Zimtpulver, Salz und ev. noch etwas Pfeffer.

Schritt6

Auf die benötigte Menge reduzieren und die Medaillons und den ausgetretenen Fleischsaft wieder dazu geben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Dazu reiche ich ein kurz an geschwenktes, naturelles Porree Gemüse und kleine, im ganzen gebratene Kartoffelchen, norddeutsch typisch ev. mit etwas Zucker glaciert, gebraten.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemedillons-mit-altenlaender-afel-senf-sauce/>