AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Herbst	Schweiz

WILDSCHWEINFILET MIT DÖRRÄPFELN UND ROSMARIN



KURZ VORGESTELLT

Das italienische Wildrezept kocht sich vergleichsweise einfach. Die Äpfel lassen sich durch andere Dörrfrüchte wie Aprikosen oder Pflaumen ersetzen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Apfelstückli, gedörrte	2 dl	Weisswein
600 g	Wildschweinfilet	4 Zw	Rosmarin
1 EL	Butterschmalz		Pfeffer, grober
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Apfelstückli halbieren.
2. Die Silberhaut und das Fett des Schweinsfilets wegschneiden. Das Filet in Scheiben von 30 g teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in einer Bratpfanne rasch auf allen Seiten anbraten, Apfelstückli zugeben und kurz mitrösten.
3. Mit Weisswein ablöschen, Rosmarinzweige zugeben und weiterdünsten, bis der Wein fast eingekocht ist. Auf warmen Tellern anrichten und servieren.

TIPP: Mit Ofenkartoffeln oder Polenta servieren. Das Gericht gelingt auch mit normalem Schweinsfilet.

Rezept: Heini Schwarzenbach. Das Zürcher Kochbuch. AT-Verlag 2013 - Foto: compactcook.com