



# Riz Casimir mit Schweinsfiletstreifen



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 30 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 700 g** Filet vom Schweizer Schwein
- 4 EL** Zucker
- 120 g** Mandelsplitter
- 80 g** Butter
- 2** Schalotten
- 3** säuerliche Äpfel
- 2** Birnen
- 1 TL** mildes Currypulver
- 4 dl** Rahm
- Salz

## Nährwerte

1 Portion (ohne Reis) enthält ca.:

- 1060** kcal
- 49 g** Eiweiss
- 33 g** Kohlenhydrate
- 80 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

## Zubereitung

- 1** Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Pfanne vom Feuer nehmen, Mandelsplitter zugeben und goldgelb rösten. Einen Viertel der Butter zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Auf Backpapier auskühlen lassen.
- 2** Schalotten schälen und fein würfeln. Früchte würfeln.
- 3** Schweinsfilet in feine Streifen schneiden und in der restlichen Butter 2–3 Minuten anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten.
- 4** Schalottenwürfelchen im Fett in der Pfanne glasig dünsten. Früchte zugeben und kurz andünsten. Curry unterrühren, Rahm zugeben und 3–4 Minuten lang cremig einkochen.



**Der feine Unterschied.**

5 Schweinsfilet mit dem entstandenen Fleischsaft zugeben, kurz erhitzen und salzen. Mit Mandeln bestreut servieren.

Dazu passt Reis.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer  
Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).**