



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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



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.