



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.