

Rezept 2.

Schweinefilet

Grünkohl | Schmand & Birne | Knieste

Abwandlung der „Köthener Schusterpfanne“ -
mit Kartoffeln und Birnen überbackener Schweinebraten
(anhaltische Spezialität)

Zutaten: (10 Personen Hauptgang)

1,3kg Schweinefilet, etwas Pflanzenöl, Salz & Pfeffer, 250g
Schwarzwälder Schinken (in Scheiben), 200g Schmand,
3 Birnen, 1 kg frischer Grünkohl, 3 El Butter, etwas Zucker

Zubereitung:

Schweinefilet parieren, von allen Seiten anbraten. Würzen mit
Salz & Pfeffer. Filet mit Schinken bardieren und im Ofen bei
180 Grad auf eine Kerntemperatur von 58 Grad bringen.
Birnen fein Würfeln und mit Schmand vermengen,
abschmecken mit Salz und Pfeffer. Grünkohl waschen, grob
zupfen und mit Butter und Zucker karamellisieren.

