

Geschnetzeltes vom Schwein

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

GESCHNETZELTES

400 g Schweinsfilet
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Dose Pfirsich ca. 200 g
1 Zwiebel
3 Zweige Basilikum
Bratfett
Salz und Pfeffer aus der Mühle



CURRY-SAUCE

2 dl Halbrahm (sauer)
1 EL Currypulver
2 EL Pfirsichsaft (Variante Orangensaft)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten gut mischen und schonend erwärmen. (Achtung darf nicht kochen!)

REIS

gemäss Reisrezept

Zubereitung:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Fleisch abtupfen und in Streifen schneiden.
Lauchzwiebeln reinigen und in Stücke oder Ringe schneiden. Pfirsiche abtropfen lassen und in Schnitze schneiden. Saft beiseite stellen.
Fleisch und Zwiebeln ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und ca. 2 Min. dünsten. Currysauce, Pfirsichschnitze und Fleisch begeben, ca. 2 Min. erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis auf warmen Teller geben und mit Fleisch-Pfirsich und Sauce anrichten.
Mit Basilikum garnieren.