



Schweinsfilet

„Appenzeller-Art“

Das Rezept ist für 4
Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL =
Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl =
Centiliter (1/100)



600 gr.	Schweinsfilet (12x50 g geschnitten) Salz-Pfeffer Paprika
1 EL	
20 g	Bratbutter (für das Fleisch)
1	Zwiebel gehackt
40 g	Peterli gehackt
20 g	Butter (für Zwiebeln)
10cl	Weisswein
180g	Appenzellerkäse in Scheiben geschnitten

Schweinsfilet in 50 g Plätzchen geschnitten,
mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In
Bratbutter beidseitig **kurz** anbraten und in
einer feuerfesten Form anrichten.

Die in Butter gedünsteten Zwiebeln und
Petersilie mit Weisswein ablöschen, ca. 10
Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen und
danach über das Fleisch verteilen.

Die dünn geschnittenen Käsescheiben auf dem
Fleisch verteilen. Das Ganze im vor geheizten
Backofen bei 180C° ca. 15.Min. gratinieren, bis
der Käse schmilzt.

Sauce:

20 cl	Demi Glacé
10 cl	Doppelrahm
100 g	Champignons

Dazu passt Reis mit Ananas und Datteln