

Meine besten Fleischrezepte

SCHWEINEMEDAILLONS

mit Mango-Chutney und grünem Pfeffer



vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Murroc-Schwein

- regionale Rasse, spezielle Duroc-Kreuzung
- Tierwohlstall mit Freiluftbereich
- kontrollierte Aufzucht
- bestes Tierwohl-Niveau
- extra marmoriert und zart gereift

vinzenzmurr



Tipps vom Metzger

Das Rezept ist auch für Schweinelendchen, extra zart gereift, für Kalbsfilet, Putenmedallions, Kikok-Hähnchenbrustfilets oder Rindermedallions gut geeignet.

Zutaten

600 g Schweinefilet, extra zart gereift, Salz, Pfeffer, 2 EL Butter, 1 säuerlicher Apfel, 1 EL grüner Pfeffer, 250 g Brühe, ½ Glas (90 g) Mango-Chutney, 1 Stange Frühlingslauch

Rezept

Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Schweinefilet in 3 cm dicke Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilet gemeinsam mit den Apfelspalten in Butter auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Mango-Chutney, grünen Pfeffer und Brühe zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit klein geschnittenem Frühlingslauch garnieren.

Als Beilage passt körnig gekochter Reis oder frische Pasta.

Mehr Infos zum Fleisch und Rezept: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.