

Odenwälder Schweineragout mit Äpfeln

vom Gasthaus „Zum Römischen Kaiser

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinefilet, 1 El Öl, Salz, Pfeffer, 250 ml Apfelwein, 2 Nelken, 3 Lauchzwiebeln, 3 Äpfel, 150 ml Sahne, 2 Tl Speisestärke, 300 g Spätzle, 1 El Butter

Arbeitszeit: ca. 55 Min
Kalorien p.P.: ca. 600 kcal

Zubereitung:

Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden, mit Mehl bestäuben. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 200 ml Apfelwein und die Nelken dazugeben und ca. 15 Min. schmoren lassen.

Lauchzwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Äpfel und die Lauchzwiebel zum Fleisch dazu geben und nochmal ca. 5 Min schmoren.

Sahne und Stärke glatt rühren und das Ragout damit binden. Mit Salz und Pfeffer und dem Rest Apfelwein abschmecken.

Die gekochten Spätzle abgießen und Butter in Flöckchen darüber geben. Die Spätzle mit dem Ragout auf einem Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.

Dazu passt ein Salatteller.

Guten Appetit.

Gasthaus „Zum Römischen Kaiser“, Peter Lautenschläger
Kirchstrasse 17, 64678 Lindenfels - Schlierbach
Tel. 06255/ 575, e-Mail: info@zum-roemischen-kaiser.de