

Schweinefiletinvoltini

gefüllt mit Grafschafter Apfelschmaus,
frischen Meerrettich und kleinen Apfelwürfeln

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Schweinefilets
- 1 Apfel
- 1 TL Abrieb vom Meerrettich
- 1 Zwiebel
- 2 EL Grafschafter Apfelschmaus
- Salz, Pfeffer, Öl
- Kordel

Zubereitung:

- Schweinefilets der Länge nach aufschneiden und plattieren
- Apfel und Zwiebel schälen und fein würfeln
- Öl in einem Topf erwärmen, Apfel- und Zwiebelwürfel in diesem Topf anschwitzen, Meerrettich dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen
- Grafschafter Apfelschmaus dazu geben
- Masse abkühlen lassen, auf das Schweinefilet verteilen, Schweinefilet wie ein Rollbraten einrollen und mit der Kordel fixieren
- Nun das Schweinefiletinvoltini anbraten und für 15 min im Backofen bei 150 °C garen
- Danach Kordel entfernen und portionieren
- Beim Servieren empfehlen wir eine Balsamico-Jus zu reichen!

