

Schwab Bauernladen
Siegelhain 1
68766 Hockenheim
Tel. 06205 – 74 84
Fax. 06205 – 28 90 86 1
E-Mail: Info@bauernladen-schwab.de
Home: www.bauernladen-schwab.de



Appenzeller Schweinsfilet (2 Portionen)

Zutaten:

400 g Schweinefilet
Salz, Pfeffer, Paprika
1 tb Öl
200 g frische Champignons
1 ts Zitronensaft
15 g Butter
1 kl. Zwiebel
1/2 Bund gehackte Petersilie
1 Schuß Weiswein
125 g Appenzeller Käse
10 g Butter

Zubereitung:

Schweinefilet in nicht zu dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in heißem Öl beidseitig kurz anbraten. Dachziegelartig in eine flache, gefettete Gratinform schichten.

Geputzte Champignons halbieren, mit Zitronensaft beträufeln, zusammen mit kleingeschnittener Zwiebel und Petersilie in Butter 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weiswein ablöschen. Champignons um das Fleisch verteilen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft = 160 Grad) auf der 2. Schiebeleiste ca. 12 - 15 min. garen, bis der Käse schmilzt.

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag: 13.30 – 18.00 Uhr

Freitag: 9.00 – 12.00 & 13.30. – 18.00 Uhr

Samstag: 9.00 – 12.30 Uhr