



Schweinefilet in Birnen-Schmand-Sauce

mit Kartoffelklößen und frittiertem Salbei



30-40min



3-4 Personen

Die cremige Schmandsauce mit fruchtig-süßer Birne und frischem Salbei passt einfach großartig zum zarten Schweinefilet und den leckeren Kartoffelklößen. Wir versprechen ganz großen Genuss in Festtagsqualität, der dich und deine Lieben begeistern wird!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kartoffelkloßteig ¹²
- 2 Birnen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frischer Salbei
- 1 Packung Schweinefilet
- 1 Becher Schmand ⁷
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 658kcal, Fett 34.7g, Kohlenhydrate 53.8g, Eiweiß 32.1g



1. Birnen schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Klöße** zum Kochen bringen. Die **Birnen** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und jedes Viertel in **3 Spalten** schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in insgesamt **12 Stücke** schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.



2. Klöße garen

Den **Kloßteig** in **10-12 Stücke** teilen und die Stücke mit den Händen zu **Klößen** formen. Die **Klöße** in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen lassen und anschließend auf niedrigster Stufe ca. 10Min ziehen lassen.



5. Sauce ansetzen

Die **Birnen** und die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und mit 2TL Mehl bestäuben, dann mit 350ml Wasser ablöschen und die **Sauce** ca. 2Min. köcheln lassen. Den **Schmand** und das **Brühwürz** unterrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



3. Salbei frittieren

Die **1/2 der Salbeiblätter** abzupfen und in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



6. Sauce fertigstellen

Die **restlichen Salbeiblätter** klein zupfen und mit dem **Fleisch** in die **Sauce** geben. Die **Sauce** bei schwacher Hitze noch 3-4Min. sanft köcheln lassen. Die **Klöße** in ein Sieb abgießen und mit dem **Fleisch** und der **Sauce** anrichten. Mit dem **frittierten Salbei** garnieren und servieren.