

## **schweinefilet á la normandie**

*eine köstlichkeit - bei einer einladung bei freunden meines ex-mannes ergattert, leider ging auch dieser aufschrieb im laufe der jahre verloren.*

---

### **zutaten:**

(für ca. 4 personen) 2 schweinefilets, 4 saure äpfel z.b. granny smith, gut ¼ ltr. cidré herb, 200-250 ml schlagsahne, öl, butter, salz, und pfeffer

**tip:** wer gern etwas mehr soße mag - 6 äpfel und etwas mehr vom cidré

### **zubereitung:**

etwas butter in öl erhitzen und die schweinefilets darin gut braun anbraten. die filets dann im backofen 10 min. bei 200-220 grad bruzeln, dann herausnehmen, mit salz und pfeffer würzen und zugedeckt nochmal etwa 10 min. ziehen lassen. inzwischen 2 (4) der äpfel schälen, entkernen und würfeln, diese dann in den topf zu den filets und mit cidré aufgießen. das ganze sollte ca. 30-45 min. köcheln, bis die äpfel musartig eingekocht sind. in der zeit die restlichen 2 äpfel entkernen, nicht schälen und in dünne scheiben schneiden, die apfelscheiben werden in einer pfanne mit butter leicht angebraten (nicht braun werden lassen). zum schluß sahn über die filets gießen, mit salz und pfeffer abschmecken und mit den apfelscheiben belegen - bon appetit.

als beilage - reis