

# Fränkisches Majoranfilet

Fleisch - Schwein

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Schweinefilet	g	800	1200
Zwiebel, normal groß	St.	4	6
Apfel, säuerlich, groß	St.	4	6
Majoran, gehackt	EL	4	6
Pfeffer, Salz, Senf			
Butter	EL	2	3
Schmalz	EL	3	5
Kartoffeln	g	800	1200
Milch	ml	375	500
Muskat			

## VORBEREITEN:

1. Zwiebel in Scheiben schneiden.
2. Apfel schälen, entkernen und in Schnitzel schneiden.
3. Schweinefilet in 3 cm dicke Scheiben schneiden, leicht klopfen, mit wenig Pfeffer und Salz würzen und danach mit etwas Senf bestreichen.
4. Kartoffeln für Püree kochen.

5. Salat vorbereiten.

## ZUBEREITUNG:

1. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filetscheiben beidseitig gut anbräunen. Herausnehmen und warm halten.
2. Schmalz zur Butter in die Pfanne geben. Die Zwiebelscheiben und Apfelschnitzel darin kräftig andünsten.
3. Danach die Hitze reduzieren, die Filetscheiben zufügen, und alles in der zugedeckten Pfanne 3 Minuten schmoren lassen.
4. Dann mit reichlich gehacktem Majoran bestreuen und weitere 2 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
5. Püree fertig stellen und beides zusammen anrichten.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Kartoffelpüree, Salat.