



Ihr Rezept: Dreierlei Medaillons mit Apfel-Speck-Gemüse



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



Zutatenliste

Allgemein

kleine Medaillons (je 75 bis 100 g) vom Rind, Schwein und Kalb	16
Apfelschnaps	10 EL
Honig	2 EL
Pfeffer	
Äpfel	300 g
Zwiebeln	300 g
Speck in Würfeln	100 g
Apfelsaft	1/4 l
Butterschmalz	30 g
Crème fraîche	100 g

Arbeitsschritte / Zubereitung

Medaillons mit einer Marinade aus Apfelschnaps, Honig und Pfeffer bestreichen und ziehen lassen.

Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und achteln. Speck in einer heißen Pfanne auslassen.

Äpfel und Zwiebeln dazugeben. Kurz anbraten und mit Apfelsaft ablöschen. 5 Minuten dünsten.

Medaillons in heißem Butterschmalz von jeder Seite 4 Minuten braten, warm stellen.

Bratenfond mit Crème fraîche auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit der Marinade abschmecken. Soße mit dem Gemüse zu den Medaillons servieren.

MEHR REZEPTE aus der Rezeptdatenbank finden Sie unter:
<http://www.cma.de/rezepte/>