



**Metzgerei Widmer**

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

---

## Schweinsfilet mit Bratapfel-Sauce

---

Was für ein Fest! Dank langsamem Niedergaren wird dieses Schweinsfilet unvergleichlich zart. Die süss-saure Bratapfel-Sauce mit Zimt passt wunderbar zum herzhaften Schweinefleisch und wärmt gerade in kälteren Monaten von innen heraus.

Zutaten für 4 Portionen

---

ca. 700-800 g Filets vom Schweizer Schwein  
1 EL Bratbutter, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Zimtstangen, 1 Schalotte, 2 Äpfel, 30 g Rosinen  
1.50 dl Weisswein, trocken  
1.50 dl Rahm

---

1 Schweinsfilets 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen mit einer Ofenform auf 80 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2 Bratbutter in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und die Schweinsfilets darin während ca. 3 Minuten rundherum scharf anbraten. Filets herausnehmen, Pfanne für die Saucenzubereitung beiseite stellen.

3 Filets in die vorgewärmte Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit grob zerdrücktem Zimt belegen und für ca. 1,5 Stunden in den Ofen geben. Wer mit einem Fleischthermometer arbeitet, stellt eine Kerntemperatur von 63 °C ein.

4 In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein würfeln. Die ganzen Äpfel in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. Rosinen in Weisswein einlegen.

5 Pfanne mit den Röststoffen wieder erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Apfelscheiben dazugeben und kurz anbraten. Rosinen mit Weisswein dazugeben und bei milder Hitze 3–4 Minuten schmoren lassen. Rahm zugeben und nochmals 2–3 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Fleisch aus dem Ofen nehmen, Zimtstangen entfernen und den eventuell entstandenen Fleischsaft in die Sauce geben. Fleisch in Tranchen schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passen Spätzli und gedünstete Rüeblis mit Honig und Vanille.

