



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Dreierlei Medaillons mit Apfel-Speck-Gemüse

Zutaten:

16 St	kl. Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb (je 75 bis 100g)
10 EL	Apfelschnaps
2 EL	Honig
300 g	Äpfel
300 g	Zwiebeln
100 g	Speck in Würfeln
¼ l	Apfelsaft
30 g	Butterschmalz
100g	Crème

Salz & Pfeffer nach Belieben

*für 4
Personen*

Zubereitung:

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

Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Zwiebeln schälen und achteln. Fett in eine Pfanne geben und den Speck auslassen. Äpfel und Zwiebeln dazugeben. Kurz anbraten und mit Apfelsaft ablöschen, weitere 5 Minuten dünsten lassen.

Nun die eingelegten Medaillons in heißem Butterschmalz von jeder Seite 4 Minuten anbraten und anschließend warm stellen.

Dem Bratenfond der Medaillons Crème fraîche zugeben, etwas einkochen lassen und mit der Apfelschnaps-Marinade abschmecken. Die Soße nun mit dem Gemüse zu den Medaillons servieren.