

Schweinefiletspieße mit süß-sauren Zwiebeln und Dörraprikosen



Schweinefleisch süß-sauer...

Schweinefleisch schmeckt in süß-saurer Kombination sehr gut. Wie wäre es mit Aprikosen, Basilikum und roten Zwiebeln? Da es saisonbedingt momentan keine frischen Aprikosen gibt, habe ich getrocknete Aprikosen genommen. Die werden mit roten Zwiebeln in eine Schüssel geschichtet und mit kochendem Wasser begossen. Etwas Essig säuert die Einweichflüssigkeit an. Mein Essigfavorit zum Marinieren sind die heimischen hellen Balsamessige. Die Aprikosen werden dabei schön weich und entfachen ihr Aroma. Und noch etwas Gutes passiert: die Zwiebeln werden milder.

Eine einfache Rezeptur mit wenigen Zutaten, aber viel Geschmack. Wer Innereien liebt, kann statt Schweinefilet auch Leber nehmen. Passt auch sehr gut.

Hier unsere Rezeptur für "**Schweinefiletspieße mit süß-sauren Zwiebeln und Dörraprikosen**":

Zutaten

Für 4 Spieße (2 Personen)

- 400 g Schweinefilet
- 1 große rote Zwiebel
- 8 getrocknete Aprikosen
- 12 große Blätter Basilikum
- Öl oder Schmalz zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Essig
- 25 g kalte Butterwürfel
- Große Holz- oder Metallspieße

Zubereitung

Die Aprikosen auseinanderklappen und halbieren, so dass 16 halbe Stücke entstehen.

Die rote Zwiebel schälen und achteln. Aprikosenhälften und Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser angießen. Nur so viel angießen, dass alles gut bedeckt ist. 2 EL Essig zugeben. Dann abgedeckt 1 Stunde ziehen lassen.

Dann alles durch ein Sieb abgießen, dabei den restlichen Saft auffangen.

Das Schweinefilet in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden.

Auf die Holzspieße abwechselnd Filetstücke, Aprikosen, Basilikumblätter und Zwiebelscheiben stecken.

Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Spieße darin rundherum 2 Minuten goldbraun anbraten. Die Spieße herausnehmen. Den Bratensatz in der Pfanne mit der aufgefangenen Abtropfflüssigkeit ablöschen. Temperatur auf kleine Stufe zurückschalten und die Spieße hineingeben. Deckel aufsetzen und bei kleiner Hitze 5 Minuten sanft nachziehen lassen. Vor dem Servieren kalte Butterwürfel (25 g) in die Soße einrühren und damit die Spieße überglänzen.

Tipp: Dazu serviere ich gerne grüne oder weiße Böhnchen. Oder eingeweckten Bohnensalat, den ich im Sommer vorbereitet habe. Wer keine eingeweckten Vorräte hat kann im Winter auf tiefgefrorene Ware zugreifen.

