

Fleisch

Rezept Nr. 70001

Apfel –Filet -Topf

Ein Auflauf mit Curry

10 Portionen

Zutaten:

4 Schweinefilets
Salz, weißer Pfeffer
5-6 Äpfel
500 ml Sahne
6 EL Tomatenketchup
6 TL Currypulver
3 TL Stärkemehl
1 TL Salz
weißer Pfeffer
150 g Gouda gerieben

Zubereitung:

Schweinefilets in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Äpfel schälen, vierteln und abwechselnd mit den Filetscheiben in einen Bräter geben.

Für die Soße Sahne, Tomatenketchup, Curry, Stärkemehl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.

Über Äpfel und Fleisch gießen, mit Käse bestreuen und offen garen.

Einstellung: Heißluft
Temperatur: 180 C
Einschubebene: 1.v. unten
Garzeit: 50-70 Minuten

Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.

Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch

Mein besonderes Angebot: Angebot Nr. 007

Nutzen Sie jetzt mein Pralinen-Seminar

Z. B. Bis zu 8 Personen, inkl. Lebensmittel und Zubehör: nur 34,95 €pro Person

Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

