

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

## Schweinsgeschnetzeltes mit Apfel und Calvados

(c) Fotolia



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

### Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Thymian waschen und zerzupfen
- Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden
- Backofen auf 50 °C vorheizen
- Eine Bratpfanne erhitzen und Sonnenblumenöl begeben
- Schweinsgeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Bratpfanne kurz sautieren
- Das Fleisch wieder herausnehmen und auf einem Teller im Backofen warmstellen
- In derselben Bratpfanne etwas Butter schmelzen und die Zwiebeln andünsten
- Apfelscheiben begeben und mitdünsten
- Mit Calvados ablöschen und einkochen
- Weisswein begeben und nochmals kurz einko-

### Zutaten

- 600 g Schweinsgeschnetzeltes
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 50 g Calvados
- 50 g Weisswein
- 300 g Gemüsebouillon
- 150 g Vollrahm
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- Sonnenblumenöl
- Butter



Radio Life Channel  
Witzbergstrasse 23  
CH-8330 Pfäfers  
Tel. 044 953 35 35  
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

chen

- Mit Gemüsebouillon auffüllen und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen
- Vollrahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. die Sauce mit etwas Maizena abbinden
- Das Fleisch inklusive dem Fleischsaft in die Sauce geben und kurz erhitzen
- Danach gleich anrichten und den gezupften Thymian darüberstreuen