



## Schweinefilet in Balsamsauce

10 Portionen

400 g Schweinefilet (Mittelstücke)

Salz

Pfeffer

4 EL Trockener Weißwein

2 EL roter Balsamico

1 TL Zucker

3 EL Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

Zucker im Balsamico auflösen und 2 EL Wein zugeben

Schweinefilet salzen und pfeffern

Rosmarinblätter abzupfen und grob hacken

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet anbraten. Mit dem Rosmarin bestreuen und weitere 10-12 Min. sanft braten. Dabei nach und nach die Balsamico-Mischung zugeben. Das Fleisch dann in Alufolie wickeln und abkühlen lassen. Den Bratfond mit dem restlichen Wein loskochen. Das abgekühlte Filet in dünne Scheiben schneiden, ausgetretenen Fleischsaft mit der Sauce verrühren und alles über das Fleisch geben. Kurz durchziehen lassen und servieren.

Dazu Caprese, Ciabatta und trockener Weißwein.