

# Schweinefilet in Apfel-Curry Sauce

## Zutaten

1kg Schweinefilet  
1 Apfel (ca. 200g Braeburn)  
1 Schalotte  
100g Cashewnüsse  
1 EL Currypulver  
100ml Apfelsaft (ungesüßt)  
150ml Hühnerfond  
150ml Sahne  
ca. 1 EL heller Saucenbinder  
Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebel in feine Würfel schneiden und die Cashewnüsse fein hacken.

Das Schweinefilet salzen, pfeffern und in Öl bei mittlerer Hitze 10 Minuten von rundherum gleichmäßig anbraten. Das Filet nun aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in gleichgroße Scheiben schneiden.

Die gewürfelten Zwiebeln, Cashewnüsse und Apfelscheiben in die heiße Pfanne geben, in welcher vorher das Schweinefilet angebraten wurde. Alles ca. 2-3 Minuten andünsten, mit dem Currypulver einstäuben und noch einmal kurz andünsten.

Mit Apfelsaft ablöschen und mit dem Hühner-Fond auffüllen. Das ganze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Sahne hinzugeben, kurz aufkochen lassen und dann mit dem Saucenbinder abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und Anrichten.

*Als Beilage passt hervorragend Basmati-Reis.*