

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

350 g Schweinsfilets

Gemüse der Saison

Birnenedelbrand

125 ml Most

Cayennepfeffer

Knoblauch

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

frische Kräuter

Oberösterreichische Mostlandl Pfanne

Zubereitung

- Schweinsfilet in feine Streifen oder Scheiben schneiden.
- Im vorgeheizten Wok scharf anbraten (evtl. portionsweise), salzen und pfeffern.
- Geschnittenes Gemüse beigeben (je nach Garzeit), kurz mitrösten lassen (es soll alles noch knackig sein).
- Einen Schuss Birnenschnaps beigeben und flamieren.
- Mit Most ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken.

Mein persönlicher Tipp

Milde und halbmilde Moste sind ideal für „Neueinsteiger“. Sie sind leicht und mild und harmonieren wunderbar mit milden, leichten Gerichten. Für herzhafte Gerichte wie dieses Mostpfandl oder zur Jause empfehlen sich kräftige und resche Moste.:.

Florian Prückl

Edelbrenner und Sommelier aus Engerwitzdorf

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Haslehner: *Kursunterlage Genial, vital - schnelle Wohlfühlküche aus der Pfanne/dem Wok*