



#### 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

#### Mein persönlicher Tipp

Milde und halbmilde Moste sind ideal für „Neueinsteiger“. Sie sind leicht und mild und harmonisieren wunderbar mit milden, leichten Gerichten. Für herzhaftere 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*

## Oberösterreichische Mostlandl Pfanne

#### Zubereitung

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

