



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

350 g Schweinsfilets
Gemüse der Saison
Birnenadelbrand
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 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:



Oberösterreichische Mostlandl Pfanne



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

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 flambieren.
- Mit Most ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsrahmen
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

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



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden.

