

Schweinefilet mit Orangen-Schokoladen-Sauce

Zubereitet mit: Knorr

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 1 große, unbehandelte Orange
- 2 EL Pflanzenöl
- gemahlener Zimt
- 1 Prise Chilipulver
- Jodsalz
- Pfeffer
- 400 g Schweinefilet
- 1 TL Ahornsirup
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Rahmsauce zu Braten
- 15 g Zartbitterschokolade

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1460 kJ
Energie (Kilokalorien):	349 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,4 g
Kohlenhydrate:	16 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	2,2 g
Eiweiß:	31 g
Salz:	1,3 g

Zubereitung

1. Orange spiralförmig schälen, sodass die Schale in einem Stück entfernt wird. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

2. 1 EL Öl mit 1/4 TL Zimt und Chilipulver verrühren, salzen und pfeffern. Schweinefilet mit dem Würzöl einreiben und mit der Orangenschale umwickeln. Orangenschale mit Küchengarn festbinden. Sie wird nicht mit verzehrt. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilet bei mittlerer Hitze rundherum anbraten bis die Orangenschale leicht Farbe angenommen hat. Fleisch in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 35 Minuten fertig braten.

3. Orangenscheiben in der Pfanne im restlichen Bratfett kurz anbraten. Ahornsirup zufügen, etwas

einkochen lassen. Orangenscheiben herausnehmen und warm stellen.

4. 300 ml Wasser in die Pfanne gießen, Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Rahmsauce zu Braten einrühren und unter Rühren aufkochen. Schokolade in kleine Stücke brechen, dazugeben und unter Rühren in der Sauce schmelzen. Mit 1 Prise Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Schweinefilet in Scheiben schneiden und auf den Orangenscheiben anrichten. Ausgetretenen Orangensaft zur Sauce geben.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen PFANNI Mini-Knödel und grüner Blattsalat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen