



## Schweinsfilet auf saftigen Äpfeln, Bohnen und Erdäpfelpüree

### Zubereitung

Schweinslungenbraten mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter beidseitig braten. Immer wieder mit Bratensaft übergießen, danach für ca. 12 Minuten bei 180 ° im Rohr weiterbraten. Vor dem Servieren rasten lassen, danach in Stücke schneiden.

Für die Bohnen Knoblauch mit Zwiebel und Bauchspeck in Öl anrösten. Weiße Bohnen, Thymian und Rosmarin zufügen, nochmals kurz durchschwenken und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker süßsauer abschmecken.

Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Apfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Butter mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Apfelscheiben darin beidseitig anbraten. Mit Apfelschnaps ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit etwas kalter Butter montieren.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Annemarie Höfler.**

### Zutaten

4 Personen

eine Länge Schweinslungenbraten

Salz, Pfeffer

Bona Öl und Butter zum Braten

500 g weiße Bohnen (gekocht)

100 g Schinkenspeck

1 Zwiebel (fein geschnitten)

2 gepresste Knoblauchzehen

Weißweinessig, Öl Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

4 große, mehliges Kartoffel

etwas Butter

Milch

Salz

AUßERDEM: 1 Apfel, 1/16 l Apfelschnaps, 2 EL Butter, 1 EL Zucker