Schweinefilet „Äpfel-Cidre-Soße“

Zutaten für 2 - 4 Personen

2 Zwiebeln	schälen und in halbe Ringe schneiden.
2 Äpfel (Braeburn)	schälen und in feine Spalten schneiden.
1TL Salz	und
1 TL Pfeffer	mischen,
600 gr Schweinefilet	damit einreiben und in
2 EL Mehl	wenden.
	Den Backofen auf 200° C vorheizen.
2 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten kräftig anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen, fest in Alufolie einwickeln, in eine ofenfeste Form legen und 15 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen braten.
	Im Bratensatz die Zwiebeln und die Äpfel kräftig anbraten, mit
375 ml Cidre	ablöschen und aufkochen und gut um ein Drittel einkochen lassen.
2 Salbeiblätter	abbrausen, sehr fein schneiden und unterrühren. Mit
1 EL Aceto Balsamico	und
Salz und Pfeffer	abschmecken und auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen.
	Das Filet aus dem Backofen nehmen, in etwa 2 - 3 cm breite Scheiben schneiden, zu der Zwiebel-Äpfel-Cidre-Mischung geben und etwa 5 - 10 Minuten (je nachdem, wie durch das Filet sein soll) bei ausgeschalteter Herdplatte ruhen lassen.

Als Beilage eignen sich Dampfkartoffeln oder Kroketten und Salat

Fleisch: Schwein