

Schweinsgeschnetzeltes in Apfel-Champignon-Sauce

Schweinsgeschnetzeltes in Apfel-Champignon-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [15.4.2026](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

Zutaten (vier Personen)

200 g braune Champions 1 süsser Apfel
20 g Petersilie, Thymian Salz, Pfeffer, Paprika
150 – 200 g Schweinsgeschnetzeltes pro Person (ca. 600g. bis 800 g).
350 ml. Halb- oder Vollrahm Butter zum Anbraten

Zubereitung:

1. Champions in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden
2. Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in 0.5 cm grosse Scheiben schneiden.
3. Schweinsnierstück in ca. 1 cm breite Streifen schneiden (oder vom Metzger machen lassen).
4. Schweinestreifen in Öl oder Butter bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten. Danach Champignon-Scheiben zugeben und nochmals ca. 3 Min weiterbraten, anschliessend Gewürze und die Apfelscheiben zugeben und nach weiteren 3 Minuten mit dem Rahm ablöschen.
5. Die Hitze reduzieren und rund 5 Minuten einköcheln lassen.
6. Vor dem Servieren mit grob gehacktem Peterli anrichten.