Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Schweinsfilet in Weinsoße mit scharfem Wok-Gemüse

Zubereitung

1. Schweinsfilet in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen mit einer Seite in Mehl tauchen
2. BONA Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen Filet mit bemehlter Seite einlegen auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen
3. Mit Weißwein aufgießen und einkochen lassen. Filet wieder in Pfanne geben.
4. Wok-Gemüse nach Anleitung zubereiten am Ende 2 Esslöffel Red Curry Paste in warmen Wasser auflösen und einrühren. Filet mit Weinsoße und scharfen Wok Gemüse servieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Anita Höfferer

Zutaten

- 1 Schweinsfilet
- Salz, Pfeffer, Aromat
- BONA Pflanzenöl
- ¼ Weißwein
- Mehl
- Wok-Gemüse 1 Pkg
- Red Curry Paste