

Filet-Äpfeltopf



800 g Schweinefilet
1 Eßl. Butterschmalz

Salz, Pfeffer oder Steakgewürz

4 – 5 große Äpfel

400 g Sahne
2 Eßl. Tomatenketchup
4 Teel. Curry

250 g geriebenen Käse

in Scheiben schneiden
in einer Pfanne erhitzen und die
Fleischscheiben darin portionsweise
kräftig anbraten, mit

würzen

Äpfel schälen und mit einem runden
Kerngehäuseausstecher das
Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel dann
in Scheiben schneiden, so dass
Apfelringe entstehen.

Eine feuerfeste Form einfetten.
Zunächst eine Lage Apfelringe
hineingeben. Darüber Fleisch, dann
wieder Apfelringe und so weiter. Die
obere Schicht sollte aus Apfelringen
bestehen.

verrühren, über den Auflauf gießen

darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C
25 bis 35. Min backen.

Dazu schmeckt sehr gut Reis und ein
knackiger Salat.

Matjestopf

4 Matjes, filiiert
3 hart gekochte Eier
2 Zwiebeln
3 Gewürzgurken
4 säuerliche Äpfel
¼ l geschlagene Sahne
150 g Schmand
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bund Schnittlauch

Matjes in eine große Schüssel geben,
Eier in Scheiben schneiden Zwiebeln,
Gurken und Äpfel würfeln und über die
Matjes geben. Joghurt, Sahne und
Schmand verrühren, mit den Gewürzen
abschmecken, darüber gießen und mit
Schnittlauchröllchen bestreut zu
Pellkartoffeln servieren.