Rezept

Geschnetzeltes mit Gewürzsahne

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Gewürzsahne, am 15.01.2026

Zutaten

400 g	Schweine- oder Kalbsfilet
1/2	Bio-Orange
1 EL	Butter
50 ml	Orangenlikör (ersatzweise trockener Sherry oder Fleischbrühe, Instant)
1/2 TL	Cayennepfeffer
1	Schalotte
1/2 Bund	Basilikum
1 EL	Öl
150 g	Sahne
1 TL	Ras-el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Orangenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

2. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin in zwei Portionen unter Rühren ca. 1 Min. kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Die Schalotte ins Bratfett geben und glasig dünsten. Mit Likör, Orangensaft und Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Die Sauce mit dem Rasel-Hanout, Cayennepfeffer, Orangenschale und Salz würzen.

3. Das Fleisch unter die Sauce mischen und erwärmen. Das Basilikum unterrühren und die Sauce mit frisch gekochten Nudeln mischen. Sie schmeckt sehr gut zu Fusilli oder breiteren Bandnudeln.