

Rezept

# Schweinefleisch in Mandelsauce

Ein Rezept von Schweinefleisch in Mandelsauce, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Schweinefilet	<b>1</b> unbehandelte Orange
<b>1</b> kleine rote Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>50 g</b> grüne Oliven ohne Stein	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>50 g</b> fein geriebene Mandeln	<b>80 ml</b> trockener Sherry (ersatzweise Fleischbrühe)
Salz	rosenscharfes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trockentupfen und in knapp 2 cm große Würfel schneiden. Die Orange waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Oliven in feine Scheiben schneiden.
2. Das Fleisch im Öl in zwei Portionen rundherum gut anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 1-2 Min. mitbraten. Mandeln, Orangensaft mit Schale und Sherry dazugeben, die Oliven untermischen und alles mit Salz und Paprika abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. garen. Heiß servieren.