

Vorspeise:

Zwiebelsuppe mit Senf und Sahne

- ▶ 300g Zwiebeln
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 4 EL Butter
- ▶ 2 EL Mehl
- ▶ 2 EL mittelscharfer Senf
- ▶ 1 l Brühe
- ▶ 150g Sahne
- ▶ 50g Schmand
- ▶ 1 Apfel
- ▶ Salz, Pfeffer

Hauptgang:

Schweinefilet mit Walnusskruste, Schupfnudeln und Spitzkohl

Für das Schweinefilet:

- ▶ 1 EL Tomatenmark
- ▶ 250 ml Rotwein
- ▶ 250 ml Brühe
- ▶ 100 g Zwiebeln
- ▶ 800 g Schweinefilet
- ▶ Salz
- ▶ frisch gemahlener Pfeffer
- ▶ 4 EL Speiseöl
- ▶ 150 g Creme fraiche

Für die Walnusskruste:

- ▶ 4 Scheiben Toastbrot
- ▶ 100 g Walnüsse
- ▶ 100 g weiche Butter
- ▶ Salz
- ▶ frisch gemahlener Pfeffer
- ▶ gerebelter Thymian



Hauptgang:

Schweinefilet mit Walnusskruste, Schupfnudeln und Spitzkohl

Für die Schupfnudeln:

- ▶ 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- ▶ 100-150 g Mehl
- ▶ 1 EL Kartoffelstärke
- ▶ 1 Ei
- ▶ Salz

Für den Spitzkohl:

- ▶ 1 Spitzkohl
- ▶ 100g Schinkenwürfel
- ▶ 30g Butter
- ▶ 100ml Brühe
- ▶ 100ml Sahne
- ▶ Evtl. etwas Soßenbinder oder Speisestärke
- ▶ Salz, Pfeffer und etwas Zucker

Dessert:

Schoko-Zimtcreme

- ▶ 100g Vollmilchschokolade
- ▶ 250g Sahne
- ▶ 1 Pck. Vanillezucker
- ▶ 1 TL Zimt
- ▶ Ggf. Nüsse und Zucker

