



Geschnetzeltes Schweinsfilet mit Curry-Vanillesauce

500-600 g Schweinsfilet oder Pouletbrüstchen	das Fleisch in ca. 7-8 mm dicke Streifen schneiden
1 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Hälfte des Geschnetzelten hineingeben und allseitig anbraten, herausnehmen und warmstellen
Fleischgewürzmischung	während des Bratens darüber streuen, mit der zweiten Hälfte des Fleisches gleich verfahren
2 EL Butter	in den Bratensatz geben
1 Bund Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen. Die weisse Zwiebel hacken, in der Butter andünsten, das Grüne in feine Ringe schneiden und beiseite stellen
1 Vanilleschote	der Länge nach aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark ausschaben. Die Schote in 4-5 Stücke schneiden, zusammen mit dem Mark zu den Zwiebeln geben und mitdünsten
1 EL Currypulver	darüber streuen, und kurz mitbraten
2 ½ dl Süssmost	ablöschen, etwas einkochen lassen
2 ½ dl Saucen-Halbrahm	dazu giessen, nochmals leicht einkochen lassen
250 g Cherrytomaten	waschen, dazu geben und kurz mitköcheln lassen. Das Fleisch zusammen mit den Frühlingszwiebelringen beifügen und einmal aufkochen lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, sofort vom Herd nehmen und servieren