

REZEPT



Gefüllte Schnitzel mit Pfefferrahmsauce

- 4 Schweinsschnitzel geschnitten wie für Cordon bleu
- 12 Pflaumen getrocknet, entsteint gehackt
- 12 Scheiben Bratspeck, in Streifen geschnitten
- 2,5 dl Bratensauce, gebunden
- 1 dl Rahm
- 4 Esslöffel grüne Pfefferkörner
- 1 Esslöffel Cognac

Die Schnitzel mit den Pflaumen und dem Speck füllen. Mit Zahnstocher verschliessen, würzen.

Die Sauce herstellen. Pfefferkörner begeben. Etwas einkochen. Rässig würzen.

Fleisch in einer Bratpfanne auf beiden Seiten knusprig braten

Buttererbsli

Tiefkühlprodukt. Gem. Pakung zubereiten. Mit Butter verfeinern

Feine Nudeln

Pro Person ca. 80 – 100 g Nudeln in Salzwasser all dente kochen

