

REZEPT



Schweinsfilet im Speckmantel

Schweinsfilet in 6 gleichmässige Stücke schneiden.

6 Trancen Bratspeck, die Fleischstücke damit umwickeln. Mit Zahnstocher befestigen

Sauce

2 Esslöffel grünen Pfeffer, eingelegt

2 dl Rahm

Butter

1 dl Bouillon

2 Esslöffel Mehl



Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen, Mehl begeben und gut mischen. Mit Bouillon und Rahm auffüllen. Leicht einkochen und die Pfefferkörner begeben. Rässig würzen.

Fleisch würzen und mit Oel auf beiden Seiten braten. Auf Platte anrichten, Sauce darüber giesen

