

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET

4 Portionen

von Margit

ZUTATEN

- 1 Schweinefilet (ca. 500 g)
- 100 g Räucherbauch gewürfelt
- 4 dünne Scheiben Räucherbauch
- 1 kleine Zwiebel
- 5 frische Champignons
- 2 EL Öl
- 3 EL Schmand
- Küchengarn
- etwas Soßenbinder

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel häuten und klein würfeln.
 2. Die Champignons putzen und ebenfalls fein würfeln.
 3. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die **Räucherbauchwürfel** zusammen mit den Zwiebeln und den Champignons erst gut anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.
 4. Das **Schweinefilet** kalt abbrausen, trockentupfen und längs aufschneiden.
 5. In die **Fleisch**tasche die **Speck**-Zwiebel-Pilz-Mischung füllen, das **Filet** wieder etwas zusammenpressen und mit den **Räucherbauch**scheiben umwickeln. Evtl. das Ganze mit Küchengarn fixieren.
 6. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das **Filet** erst von allen Seiten scharf anbraten, danach die Pfanne mit einem Deckel schließen und das **Fleisch** ca. 35 min darin schmoren lassen.
 7. Anschließend den Schmand in den entstandenen Bratenfond einrühren und die Soße evtl. mit etwas Soßenbinder andicken.
- Dazu schmecken Nudeln richtig lecker.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

