



RÖBER
GOURMETMARKT

Lieblingsrezept

von Frau Ringert

Schweinefilets in Bresso-Sauce

Zutaten:

| | |
|-------------|-----------------------------|
| 12 Scheiben | Schweinefilets (Medaillons) |
| 12 Streifen | geräucherten Speck (schmal) |
| 1 Eßl | scharfen Senf |
| 40g | Butter |
| 1 große | Zwiebel |
| 150g | Bresso |
| 1 Ecke | Schmelzkäse (Sahne) |
| 250ml | süße Sahne |
| 2 Eßl | grünen Pfeffer |
| | frische Petersilie |



Zubereitung:

Die Medaillons von beiden Seiten mit dem scharfen Senf bestreichen. Anschließend den geräucherten Speck um die Medaillons herum legen. Auflaufform mit der Butter einfetten und den Boden mit den Zwiebeln (Zwiebelringe) auslegen. Die Medaillons darauf legen und Butterflöckchen darüber streuen. Im 200 Grad vorgeheiztem Backofen 30 Minuten backen.

Sauce: Sahne, Bresso, Schmelzkäse, grünen Pfeffer und Petersilie zusammen in einem Topf erwärmen und anschließend über die Filets geben. Dann noch einmal 10 Minuten in dem Backofen backen.

Beilage:

Als Beilage empfehlen wir Salat, Reis, Kroketten, Nudeln oder Kartoffeln.

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen Ihr Röber Gourmetmarkt!