



Schweinsmedaillons im Speckmantel in Pfeffer- Rahmsauce

Zutaten

- 480 g Schweinslungenbraten
- 90 g geräucherter Speck
- 200 g Trinkwasser
- 20 g Preiselbeermarmelade
- 1 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 Beutel Maggi Pfefferrahmsauce
- 50 ml Schlagobers
- 10 g Sonnenblumenöl
- 30 g Senf

Zubereitung

1. Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medallions mit Senf rundherum bestreichen und mit Speck umwickeln.
2. In einer beschichteten Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Medallions darin anbraten und herausnehmen.
3. Pfanne von der Kochstelle nehmen, Wasser vorsichtig zugießen, Schlagobers und Preiselbeermarmelade unterrühren. Medallions zugeben und darin heiß werden lassen. Dazu schmecken Bandnudeln.

Nährwerte

Kohlenhydrate	9,52 g
Energie	421,8 kcal
Fett	23,93 g
Eiweiß	41,71 g

23 Minuten

3 Portionen