

ZUTATEN:

- 400 g Schweinefilet
- 2 EL Pfefferkörner (bunt, gemahlen)
- 1/4 l Rotwein
- 1/4 l Gemüsebrühe
- etwas Schlagobers
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

ZUBEREITUNG SCHWEINEFILET:

Das Schweinefilet von Fett und Häuten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, das Schweinefilet scharf anbraten, bis es auf allen Seiten Farbe angenommen hat.

Das Filet herausnehmen und im Backrohr bei ca. 180° garen, bis es eine Kerntemperatur von 54° hat.

ZUBEREITUNG PFEFFERRAHMSAUCE:

Den Bratensatz von der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen, danach die Gemüsebrühe dazugeben und einkochen lassen. Die Pfefferkörner hinzugeben.

Danach die Soße mit Schlagobers verfeinern und bei Bedarf mit Soßenbinder eindicken.

Wir empfehlen dazu Kroketten und ein Pfannengemüse, dass können Sie nach Ihren Vorlieben zubereiten.



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
2 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam