

Schweinsmedaillons mit Morchelrahmsauce

Leichtigkeit, schnell gemacht



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- | | |
|-------|---|
| 20g | getrocknete Morcheln |
| 12 | Schweinsmedaillons
(je ca. 50g) |
| 12 | Tranchen Bratspeck |
| 1 TL | Salz |
| wenig | Pfeffer |
| | Bratbutter zum Braten |
| 2 | Schalotten |
| ½ dl | trockener weisser
Vermouth (Noilly Prat) |
| 2 dl | Fleischbouillon |
| 2 dl | Rahm |
| | Salz, Pfeffer |
| wenig | Portulak |

Portion: 513 kcal, F 38g, Kh 4g, E 40g

1. Schritt



Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. **Morcheln** in Wasser einweichen. **Medaillons** mit dem **Speck** umwickeln, würzen, portionenweise in wenig heisser **Bratbutter** beidseitig je ca. 2½ Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

2. Schritt



Morcheln gut waschen, abtropfen, halbieren. **Schalotten** fein hacken, beides andämpfen. **Vermouth** dazugießen, fast vollständig einkochen. **Bouillon** und 1 dl **Rahm** dazugießen, ca. 10 Min. köcheln, würzen.

3. Schritt



Restlichen Rahm knapp steif schlagen, begeben, mit dem Fleisch anrichten, **Portulak** darauf verteilen.

Dazu passen: Nüdeli.

REZEPTE DIGITAL SCHEINEN



Ankündigungs:
tcut-Reader-App
Phone/Android/
dows-Smartphone laden,
beliebige Seite
fotografieren.
Schon haben Sie
die Rezepte in
digitaler Form und
somit auch die
Einkaufsliste im-
mer dabei.