

Party-Filet



Fleisch

500 g Schweinsfilet

0.5 TL Paprika

0.5 TL Salz, wenig Pfeffer

12 Tranchen Frühstücksspeck

in 12 gleichmässig dicke
Medaillons schneiden

Medaillons beidseitig würzen

Medaillons umwickeln, nebeneinander in die
vorbereitete Form stellen

Braten: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte
des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Sauce

2 dl Rahm

1.5 EL Ketchup

1 EL Cognac

wenig Pfeffer

steif geschlagen

alles verrühren, auf dem Fleisch verteilen,
sofort servieren

Form: für eine ofenfeste Form
von ca. 2 Litern, gefettet

Dazu passen: Nudeln, Trockenreis

(Quelle: www.bettybossi.ch)