Schweinemedaillons mit Pfeffersauce

Die Schweinemedaillons mit Pfeffersauce schmecken der ganzen Familie. Ein delikates Rezept das ganz einfach gelingt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

800 g	Schweinefilet
8 Scheiben	Schinkenspeck
2 EL	Butterschmalz
100 ml	Gemüsefond
200 ml	Schlagobers
1 EL	Pfefferkörner
1 TL	Suppenwürze
1 TL	Speisestärke
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Um die **Schweinemedaillons mit Pfeffersauce** zuzubereiten, das Schweinefilet putzen und in zirka 3 cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schinkenspeck umwickeln.

2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch an beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Von der Bratpfanne nehmen und zur Seite legen.

3. Den Bratenrückstand mit Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Das Schlagobers einrühren und die Pfefferkörner zugeben, aufkochen lassen.

4. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

5. Jetzt die Schweinemedaillons mit dem ausgetretenen Saft in die Pfanne geben. Zirka 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Tipp

Als Beilage zu den Schweinemedaillons mit Pfeffersauce zum Beispiel Kroketten und eine knackigen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl reichen.