



Pfefferlendchen

Zutaten:

1 Zwiebel
350g Schweinelende
1 Knoblauchzehe
1/2 Paprika
1 Stange Lauch
400g Kartoffeln
2 EL Creme Fraiche
Pilze
Steakpfeffer
Öl
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Erhitzen Sie Öl in einer feuerfesten Pfanne und braten Sie die Kartoffeln darin an. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schneiden Sie 4 gleich große Scheiben von der Schweinelende. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie den Steakpfeffer in eine kleine Schüssel und wälzen Sie die Lendchen darin, bis sie einen Pfeffermantel haben. Braten Sie die Steaks in der Pfanne goldbraun an. Aufpassen, damit der Pfeffer nicht verbrennt! Nehmen Sie die Lendchen aus der Pfanne, wenn der Pfeffermantel eine schöne Bräune hat.

Schneiden Sie die Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Pilze klein. Geben Sie alles in die Pfanne zu den Kartoffeln und schwitzen Sie das Gemüse an. Geben Sie die Lendchen zurück in die Pfanne. Geben Sie Creme Fraiche auf das Gemüse, würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Löschen Sie anschließend mit einem Klecks Wasser ab. Rühren Sie alles gut durch und lassen die Kartoffeln und Lendchen mit geschlossenem Deckel etwas 4-5 Minuten gar kochen. Wenn die Sauce zu dick ist, geben Sie noch etwas Wasser dazu.

Schneiden Sie den Bärlauch (oder Kräuter Ihrer Wahl) klein. Geben Sie die Kräuter kurz vor dem Servieren in die Pfanne.

Fertig! Anrichten und genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.