



Schweindelende im Brezenmantel

Zutaten:

150 gr. Steinpilze
Brezenteig / TK Brezen
2 Toastscheiben
200 ml Sahne
1 EL Creme Fraiche
Butter
1 Knoblauch
1 Zwiebel
350 gr Schweinelende
Tomaten
Petersilie, Salbei Majoran, Rosmarin



Zubereitung:

Pfanne erhitzen und Öl hinzugeben. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Schweinelende in kleine Stücke schneiden und breit drücken. In die Pfanne legen und salzen und pfeffern. Rosmarinzweig mit in die Pfanne legen. Weißbrot oder Toast in kleine Würfel scheiden. Lenden braun anbraten und umdrehen. Frischen Majoran, Rosmarin und Salbei klein hacken, mit den Toastbröseln mischen und salzen. Die Lendenstücke mit dem Brezenteig umwickeln und eine Ofenform legen. Kräuterbrösel darüber geben und eine Flocke Butter auf ein Lendenstück geben.

Bei 200 Grad etwa 12 Minuten im Ofen garen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden und in die Pfanne geben. Pilze klein schneiden und dazu geben. Salzen und Pfeffern und kurz anbraten lassen. 200 ml Sahne und einen großen Löffel Creme Fraiche oder Sauerrahm hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Pilzragout auf den Teller geben und Lendchen darauf platzieren. Bei Bedarf mit Rosmarin garnieren.

Guten Appetit! :)



**FRANKEN
FERNSEHEN**