

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

SCHWEINEFILET AUF PFEFFERRAHMSAUCE

mit Kartoffelkroketten und Pfannengemüse

Zutaten für 2 Personen:

400 g Schweinefilet
2 EL Pfefferkörner (bunt, gemahlen)
¼ Liter Rotwein
¼ Liter Gemüsebrühe
etwas Schlagobers
Salz, Pfeffer
etwas Öl

Zubereitung:

Das Schweinefilet von Fett und Häuten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, das Schweinefilet scharf anbraten, bis es auf allen Seiten Farbe angenommen hat. Das Filet herausnehmen und im Backrohr bei ca. 180°C garen, bis es eine Kerntemperatur von 54°C hat.

Pfefferrahmsauce:

Den Bratensatz von der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen, danach die Gemüsebrühe dazugeben und einkochen lassen. Die Pfefferkörner hinzugeben. Danach die Soße mit Schlagobers verfeinern und bei Bedarf mit Soßenbinder eindicken.

Die Kroketten und das Pfannengemüse können Sie je nach Vorliebe zubereiten!

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**