

## Sahmageschmecktes

Schweinefilet oder ausgelöster Schweinerücken (Kotelette) parieren und in 1-1,5cm · 3,5cm große Stücke schneiden.

Speck und Zwiebelbrunoise in Schmalz anschwitzen, jedoch keine Farbe annehmen lassen.

Anschließend Fleisch hinzugeben und von allen Seiten gut anbraten.

Wenn es viel Fleisch sein sollte, Fleisch nach und nach hinzugeben, damit nicht so viel Saft auf einmal austäuft und es kocht.

Danach würzen mit Salz, Pfeffer evtl Knoblauch. Nicht vor dem Anbraten würzen, sonst wird das Fleisch zäh und trocken.

Noch kurz braten lassen und auffüllen mit Crème Fraîche und etwas Sahne oder zum Schluß legieren (mit Eiweiß und Sahne)

Immer darauf achten, daß das Fleisch in der Pfanne nicht anfängt zu kochen, sonst wird das Fleisch zäh.

2