

Schweinemedallions in Paprikasahne

Zutaten für 4 Personen.

1/2 l	Schlagsahne
1 EL	Paprika (edelsüß)
12 Scheiben	Dörrfleisch
12 Scheiben	Schweinelende 3 cm dick (ca. 500g)
2 EL	Tomatenmark
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung:

Backofen auf 225° vorheizen

Sahne mit Paprika verrühren, in einen flachen Topf oder einer großen Pfanne aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen

Inzwischen die Speckstreifen um die Filetstreifen wickeln und die Medallions dicht an dicht in ein flaches, feuerfestes Gefäß setzen, leicht salzen

Tomatenmark in die eingekochte Sahne einheben, mit Salz und Pfeffer würzen und heiß über das Fleisch gießen

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten garen, dann mit Alufolie abdecken und noch weitere 15 bis 20 Minuten garen lassen

Beilagen:

Als Beilagen eignen sich Salzkartoffeln und Salat

Guten Appetit!