

MEIERHOF



RASSFELD

## *Schweine-Medaillons im Speckmantel*

### Zutaten

für 4 Portionen

700 g	Schweinelende(n)
12 Scheiben	Speck, durchwachsen, dünn
	Senf
	Pfeffer, schwarz
2 Becher	Sahne
etwas	Butter

### Zubereitung

Für die Medaillons die Schweinelende in sechs gleich große Stücke schneiden. Die Speckscheiben mit etwas Senf bestreichen, pfeffern und die Medaillons mit der mageren Seite nach unten damit umwickeln. In eine gebutterte Auflaufform setzen, auf jedes Medaillon ein Butterflöckchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-25 min garen.

Kurz vor dem Servieren die Sahne an die Medaillons gießen und zum Erwärmen noch einmal kurz in den Ofen schieben.

Dazu passt sehr gut Curryreis und ein knackiger grüner Salat. Dieses Gericht kann auch gut vorbereitet werden und eignet sich hervorragend, wenn man viele Gäste erwartet.

Dazu empfehlen wir den leckeren Montepulciano aus unserem Weinsortiment.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!**

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282