



Schweinemedallions im Speckmantel in Preisel- beer-Rahmsauce

Zutaten

- 6 Schweinemedallion(s)
- 6 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 6 Slightly leveled tablespoons Speck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Jäger-Rahm Sauce
- 50 g Crème fraîche
- 1 EL Preiselbeeren a. d. Glas
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medallions mit THOMY Delikatess-Senf rundherum bestreichen und mit Frühstücksspeck umwickeln und mit Holzspieße feststecken.
2. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Medallions darin anbraten und herausnehmen.
3. Pfanne von der Kochstelle nehmen, Wasser vorsichtig zugießen, MAGGI Für Genießer Jäger-Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Crème fraîche und Preiselbeeren unterrühren. Medallions zugeben und darin heiß werden lassen. Dazu schmecken Bandnudeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	417 kcal
Fett	22 g
Protein	42 g

🕒 23 Minuten

⊕ 3 Portionen