

Schweinefilet im Baconmantel mit Champignonsahnesauce

Vorbereitungen Fleisch:

Zutaten	Verarbeitung	Erledigt
1 Schweinefilet	Schweinefilet parieren (von Sehnen und Fett befreien) und in 4-Finger-breite Stücke schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und	
	Das Fleisch salzen und pfeffern und mit je einer Baconscheibe straff umwickeln	
Vorbereitungen Sauce		
1 Zwiebel	schälen, halbieren und in Würfel schneiden, auf den Teller geben	
Champignons	Den unteren Teil des Stiels abschneiden und die Pilze in Achtel schneiden, auf den Teller geben	
ÖL (Pfanne)	Die Pfanne heiß werden lassen und etwas Öl hineingeben. Die Hähnchenwürfel scharf anbraten. (Eventuell mehrfach kleine Portionen anbraten) - Anschließend die Würfel aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben	
Öl (Pfanne) / Zwiebelwürfel	Erneut etwas Öl in die Pfanne geben und die Zwiebelwürfel glasig anbraten	
Pilze Salz / Pfeffer	Pilze in die Pfanne geben und anbraten, dabei darauf achten, dass die Zwiebeln nicht schwarz werden! Etwas salzen und pfeffern	
1 EL Mehl	Das Mehl in die Pfanne geben und so lange umrühren, bis es nicht mehr weiß ist	
1 kl. Tasse Gemüsebrühe	mit Gemüsebrühe ablöschen und umrühren, bis die Sauce bindet.	
1 Becher Rahm	Rahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken	

Vorbereitungen Sauce:

Zutaten	Verarbeitung	erledigt
1 Zwiebel	schälen, halbieren und in Würfel schneiden, auf den Teller geben	
Champignons	Den unteren Teil des Stiels abschneiden und die Pilze in Achtel schneiden, auf den Teller geben	

Zubereitung:

Zutaten	Verarbeitung	erledigt
ÖL (Pfanne)	Die Pfanne heiß werden lassen und etwas Öl hineingeben. Die Schweinemedallions von allen Seiten scharf anbraten - Anschließend in einer feuerfesten Form in den vorgeheizten Backofen geben (120°C - 10 Minuten)	
Öl (Pfanne) / Zwiebelwürfel	Erneut etwas Öl in die Pfanne geben und die Zwiebelwürfel glasig anbraten	
Pilze Salz / Pfeffer	Pilze in die Pfanne geben und anbraten, dabei darauf achten, dass die Zwiebeln nicht schwarz werden!	

	Etwas salzen und pfeffern	
1 EL Mehl	Das Mehl in die Pfanne geben und so lange umrühren, bis es nicht mehr weiß ist	
1 kleines Glas Weißwein	In die Pfanne geben und damit das Mehl ablöschen.	
1 kl. Tasse Gemüsebrühe	Gemüsebrühe dazugeben und umrühren, bis die Sauce bindet.	
1 Becher Rahm	Rahm untermischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken	