

Schweinsmedaillons „Carola“



Portionen: 6
Vorbereitungszeit: 30 min.
Garzeit: 45 min.
Gesamtzeit: 1 h 15 min.

Zutaten

- * 3 Schweinfilet, ca. 1,5 kg
- * geschnitten in 2 cm Scheiben
- * Salz
- * Pfeffer
- * scharfer Senf
- * 10-15 dag Thea „Brat- und Saftmeister“
- * 3 mittelgroße Zwiebeln
- * 3 Karotten
- * 35-40 dag blättrig geschnittene Champignons
- * 1 Suppenwürfel

Zubereitung

Schweinsfilet mit Senf bestreichen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten kurz anbraten und zugedeckt warm halten, Zwiebeln, geriebene Karotten und Champignons im Bradfett anrösten, mit Wasser aufgießen und mit Suppenwürfel würzen.

Das fertige Gemüse in eine feuerfeste Form geben und mit den Filetstücken belgen.