

Party-Filet

500 - 600 g Schweinsfilet
½ TL Paprika
½ TL Salz
Pfeffer, Aromat

Filet in 12 gleichmässige Stücke schneiden und beidseitig würzen.

12 Tranchen Frühstücksspeck

Speck um die Filets rollen und nebeneinander in eine gefettete Gratinform schichten.

Im auf 220°C vorgeheizten Ofens auf der zweituntersten Rille während 20 - 30 Minuten backen.

2 dl Rahm
2 EL Ketchup
1 EL Cognac
Pfeffer, Salz

Rahm halbsteif schlagen, mit Ketchup, Cognac und Gewürzen abschmecken.

Masse kurz vor dem Servieren über das Fleisch geben.

steiertisch