

Lende im Speckmantel

1 Schweinelende (ca. 600 g)
100 g Speckscheiben (Bacon)
400 g frische Champignons
50 ml Weißwein
Salz & Pfeffer
2 TL Gemüsebrühe
125 ml Wasser
150 ml Sahne
100 ml Milch
evtl. etwas Soßenbinder



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Die Lende mit geschnittenen Speckscheiben umwickeln.

Etwas Butter oder Öl in der Pfanne erhitzen und die Lende darin von allen Seiten braun anbraten, danach herausnehmen.

Champignons putzen und ggf. in Stücke schneiden.
Im Bratenfond anbraten und mit Weißwein ablöschen.

Wasser, Sahne und Milch zugeben, mit Salz, Pfeffer und Brühepulver würzen.

Unter Rühren aufkochen lassen und ggf. mit etwas Soßenbinder andicken.

Die Lende zurück in die gusseiserne Pfanne zur Soße und den Champignons geben.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 20-30 min. fertig garen (soll das Fleisch etwas rosa bleiben, dann nur ca. 20 min.).