Bratkartoffeln mit Schweinefilet

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

» 900g Kartoffel(n)
» Salz
» 600g Schweinefilet
» Zitronenpfeffer
» 2 EL Butterschmalz
» 200ml Instant-Fleisch-Brühe
» 1 EL grober Senf
» 2 EL Crème fraîche
» 1 EL Soßenbinder
» 1 Spritzer Zitronensaft
» 1 TL Honig
» 2 EL geh. Dill

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 20min kochen. Abgießen, kalt abschrecken und nach Geschmack pellen. Filet salzen und pfeffern. 1EL Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen bei 140°C ca. 20min weitergaren.

2. Bratensatz mit Brühe ablöschen. Senf, Crème fraîche und Soßenbinder einrühren, aufkochen lassen und mit Zitronensaft, Honig, Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Soße warm stellen.

3. Übriges Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin rundherum braun braten, salzen und pfeffern. Schweinefilet in Scheiben schneiden, mit Kartoffeln und Soße servieren.

Nährwerte: 406kcal/E39g/F11g/KH41g pro Portion

angelegt am: 08.06.2006 Rezept-Nr: 2037

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke