

Party-Filet

(aus Betty Bossis Kochen für Gäste)

500 – 600 gr	Schweinsfilet	12 gleichmässige Stücke schneiden
¼ - ½ TL	Paprika Pfeffer, frisch gemahlen	
½ TL	Salz, Streuwürze	beidseitig würzen
12 Tranchen	Frühstücksspeck	um die Filetstücke rollen, nebeneinander in eine eingefettete Gratinplatte stellen

Braten:

20 – 30 Minuten bei guter Hitze (220 Grad) auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens.

2 dl	Rahm, steifgeschlagen	
1 – 2 EL	Ketchup	
1 EL	Cognac Pfeffer, frisch gemahlen	beigeben, über das Fleisch verteilen und sofort Servieren

Varianten:

- Fleisch zusätzlich mit 1 feingeriebenen Zwiebel und 1 gepressten Knoblauchzehe würzen.
- Vor dem Braten ½ - 1 TL Paprika darüber streuen
- Rahm nature oder Haushaltrahm verwenden
- Ketchup und Cognac weglassen
- Anstelle des Schweinsfilet Kalbsfilet verwenden

Vorbereiten:

Die Fleischstücke können mehrere Stunden vorher gewürzt und in der Gratinplatte zugedeckt kühlgestellt werden.

En Guete