



Schweinsfilet-Medaillons in dunkler Biersauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 g	Schweinsfilet
5dl	dunkles Bier
2TL	Mehl
2TL	Zucker
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
4EL	Butter
	Öl zum abraten



Zubereitung

Fleisch in daumendicke Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Bratpfanne im Öl ca. 4 min beidseitig anbraten.

Fleischstücke aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie einwickeln und im 80 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.

Zucker in der gleichen Pfanne und im Bratensatz leicht karamellisieren, Mehl dazugeben, und mit Bier ablöschen. Einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die kalte Butter in Sauce einrühren und damit binden, darf nicht mehr kochen.

Die Medaillons auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Sauce übergießen. Teigwaren schöpfen und servieren.

Teigwaren ,wie allen bekannt, al dente kochen