



Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße

$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	1 6-8 Sch. 2 EL	Schweinefilet Speck Öl	in 4 cm dicke Scheiben schneiden, mit umwickeln und in einer Pfanne mit rundherum anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Form geben und bei 160°C ca. 20 Min im Backofen weiter garen. Den Bratensatz mit
	250 ml 2 TL	Brühe grüne Pfefferkörner	ablöschen und etwas einreduzieren lassen. in die Soße geben und mitköcheln lassen.
	2 TL etwas	Stärke Wasser	in anrühren und damit die Soße abbinden. (unbedingt aufkochen lassen!)
	100 ml	Sahne	zum verfeinern zugeben und die Soße abschmecken.
			Die Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und schräg anschneiden. Zusammen mit der Soße servieren. Dazu passen Spätzle und glasierte Karotten.