

LENDE IM SPECKMANTEL MIT CHAMPIGNONS



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 40 Min.



Zutaten:

- 600 g Schweinelende
- 100 g Bacon
- 400 g Champignons, frisch
- 125 ml Wasser
- 125 ml süße Sahne
- Wein, weiß
- Salz
- Pfeffer
- Rinderfond



Zubereitung:

Den Speck um die Lende wickeln, evtl. mit Zahnstochern feststecken.

Von allen Seiten braun anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form legen.

Pilze anbraten, mit Weißwein ablöschen, Wasser und Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Fond aufkochen und über die Lende geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

Die Lende in Scheiben schneiden und in der Auflaufform servieren.

Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik

HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE