

Schweinefilet im Speckmantel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 600 g Karotten
- 1/2 EL Margarine
- Jodsalz
- 2 TL Zucker
- Pfeffer
- 1 Packung PFANNI Semmel Knödel (6 Stück)
- 450 g Schweinefilet
- 80 g magerer, geräucherter Speck
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 3 EL Weinbrand (nach Belieben, sonst etwas Wasser zugeben)
- 150 ml KNORR Bouillon mit Rind 6,5L Glas
- 125 ml Kochcreme mit pflanzlichen Fetten (15% Fett)
- 2 TL Pfefferkörner grün
- 1 TL Feine Speisestärke
- Alufolie

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3181 kJ
Energie (Kilokalorien):	759 kcal
Fett:	29 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,8 g
Kohlenhydrate:	62 g
davon Zucker:	17 g
Ballaststoffe:	7,2 g
Eiweiß:	48 g
Salz:	2,9 g

Zubereitung

1. 600 g Karotten schälen und in ca. 4 cm lange dünne Stifte schneiden. 1/2 EL Margarine in einem Topf schmelzen, Karotten, etwas Salz und 2 TL Zucker zugeben. Karotten karamellisieren lassen. 50 ml Wasser zugießen und bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt in 15-20 Minuten bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Semmelknödel nach Packungsanleitung zubereiten.

3. 450 g Schweinefilet mit Pfeffer würzen und mit 80 g Speck umwickeln. In einer Pfanne in 2 EL heißem Öl rundherum anbraten und in eine Auflaufform legen. Schweinefilet im Speckmantel im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 15 Minuten fertig braten.

4. Zwiebel schälen und würfeln und im restlichen Bratfett andünsten. 3 EL Weinbrand (nach Belieben), 150 ml Bouillon, 125 ml Kochcreme und 2 TL Pfefferkörner zufügen und aufkochen. 1 TL Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, in die Sauce rühren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Schweinefilet im Speckmantel aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Pfeffersauce, Semmelknödeln und Karotten anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen