

Party - Filet

4-Personen

Zutaten:

600	-	gr Schweinsfilet
½	-	TL Paprika
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz
etwas	-	Aromat, Streuwürze
12	-	Tranchen Frühstücksspeck
2	-	dl Rahm
1-2	-	EL Ketchup
1	-	EL Cognac

Zubereitung:

Backofen auf 220-Grad vorheizen.

Das Schweinsfilet in 12 – gleichmässige Stücke schneiden. Mit Paprika, Salz, Streuwürze und Pfeffer beidseitig würzen. Den Frühstücksspeck um die Filetstücke rollen und nebeneinander in eine eingefettete Gratinform stellen.

20 – 30 Minuten bei 220-Grad auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens Braten.

Den Rahm steifschlagen, mit Ketchup und Cognac vermischen, Pfeffer aus der Mühle begeben und über das Fleisch verteilen.

Sofort servieren.

Wer kennt es nicht, das legendäre Party Filet. Kaum ein Rezept wurde mit soviel Begeisterung nachgekocht. Einfach – und es gelingt immer! Der Betty sei Dank !