

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Bergschweinfilet an Senfsauce

Zutaten für 2 Personen

4 Schweinsfilet mignon à ca. 70 g
½ dl Weisswein
½ dl Bouillon (oder Fond)
4 El Doppelrahm
½ El Dijonsenf
Cayennepfeffer, Curry, Salz, Zitronensaft

Zubereitung

Das Fleisch würzen und goldbraun braten, dann warmstellen

Bratensatz mit Weisswein auflösen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Bouillon (oder Fond) beifügen und aufkochen. Bratpfanne vom Herd ziehen und Rahm begeben. Sauce mit Salz, einem Hauch Cayenne, Curry sowie Dijonsenf und einigen Tropfen Zitronensaft würzen.

E Guete☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)