



**Kochen
mit Globus**



**Schweinefilet
mit Steckrübe-Kartoffelgemüse**





Zutaten:

800 g Schweinefilet
600 g Kartoffeln
600 g Steckrüben
200 ml Gemüsebrühe
200 g Lauch

200 g Zwiebeln
150 ml Weißwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Öl
Grobes Salz in der Mühle

*Dazu passt:
ein kräftiger Spätburgunder*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Das Schweinefilet parieren und in ca. 100 g schwere Medaillons schneiden. Die Steckrüben, Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls klein würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffel, Steckrüben zusammen mit den gewürfelten Zwiebeln farblos anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe und Sahne hinzugeben. Den Lauch in feine Ringe schneiden und waschen, gut abtropfen lassen und zu den Kartoffeln geben. Alles zusammen fertig garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedallions in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend im Backofen bei 180 °C Umluft fertig garen.

Beim Anrichten etwas grobes Salz aus der Mühle über die Schweinemedallions geben.

