

Party-Filet



 für 4 Personen

 ca. 20 min

**Dieses Rezept stammt aus
"Rezepte, die Geschichte
schrieben".**

50 Jahre Betty Bossi!



Zutaten	Zubereitung
Fleisch	
500 g Schweinsfilet	in 12 gleichmässig dicke Medaillons schneiden
0.5 TL Paprika	
0.5 TL Salz, wenig Pfeffer	Medaillons beidseitig würzen
12 Tranchen Frühstücksspeck	Medaillons umwickeln, nebeneinander in die vorbereitete Form stellen
	Braten: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
Sauce	
2 dl Rahm, steif geschlagen	
1.5 EL Ketchup	
1 EL Cognac	
wenig Pfeffer	alles verrühren, auf dem Fleisch verteilen, sofort servieren



Service

Dazu passen:
Nudeln, Trockenreis.

Varianten
Statt Schweins- Kalbsfilet verwenden.

Fleisch zusätzlich mit 1 Zwiebel, fein gerieben, und 1 Knoblauchzehe, gepresst, würzen.

Je nach Paprikasorte und persönlicher Vorliebe Paprikamenge zum Würzen erhöhen.

Ketchup oder Cognac weglassen.

Lässt sich vorbereiten:

Fleisch einige Stunden im Voraus ofenfertig vorbereiten, zugedeckt kühl stellen.