



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Schweinefilet mit Bacon

600-700g Schweinefilet
2 Packungen Bacon/Frühstücksspeck
etwas Ajvar
Salz
Pfeffer
Butterschmalz



Schweinefilet mit Bacon mychannel2016HD
Video bei YouTube **Website**



Das Schweinefilet in etwa 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden und etwas platt drücken.
Den Bacon/Frühstücksspeck, so auslegen das sich immer 2 Scheiben leicht überlappen.
Dann den Bacon/Frühstücksspeck mit Ajvar bestreichen, es geht aber auch ein Pesto oder eine eigene Mischung aus Öl mit Gewürzen und Kräutern.
Dann die Schweinefiletstücke mit dem Bacon einwickeln. Das Schweinefilet mit Bacon wird dann in Butterschmalz oder Öl scharf angebraten aber nur kurz so 2-3 min pro Seite. Nach dem braten das Schweinefilet ca. 5 min ruhen lassen.

Dazu passt sehr gut...



Original Djuvec Reis
Video bei YouTube