



# Schweinefilet

Hauptspeise

## Zutaten für 4 Personen:

8 Schweinemedallions (Schweinefilet)

2 EL Öl

1 EL Honig

0,2 l Rotwein

100 ml Bratenfond

1 Lebkuchen, fein gemahlen

Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

Das Schweinefilet in 8 Medallions (ca. 80 g) schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft garen (ca. 12 Min.)

Die Bratpfanne mit Rotwein ablöschen und Honig zufügen. Ist der Rotwein fast verkocht, mit Bratenfond auffüllen und den Lebkuchen zugeben. Gegebenenfalls etwas einkochen lassen. Soße abschmecken.

