



# Schweinemedallions mit Speckpflaumen

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Stimmig, herzhaft, da greift man zu

## Zutaten

- 500 g Schweinefilet, küchenfertig, in Medallions à 30 g geschnitten
- 8 - 10 Scheiben Frühstücksspeck, dünn zugeschnitten
- 15 kleine, weiche Trockenpflaumen o. Kern (Kurpflaumen)
- Etwas Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pflaumen mit dem in passenden, breiten Streifen zugeschnittenem Frühstücksspeck einhüllen und mit einem Zahnstocher fixieren.

### Schritt2

Die Medallions pfeffern, salzen und mit Mehl bestäuben. In heißem Rapsöl 2 - 3 min. rosa braten.

### Schritt3

Danach die Speckpflaumen 2 - 3 min. knusprig braten und auf die Medallions setzen.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemedallions-mit-speckpflaumen/>