



Teuflische Schweinemedallions

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Für den Single mit wenig Zeit, ein schnelles, herzhaftes Abendessen

Zutaten

- Für die Schweinemedallions:
- 6 Stück Schweinemedallions à 50 g
- (Geht auch mit Schweinesteaks)
- 1/2 Tl Senf
- Etwas Mehl
- Pflanzenöl und Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sauce:
- 1 gehäufte Teelöffel bunte Pfefferkörner, fein gestoßen
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 Chilischote fein gewürfelt
- 1 El frischer, gehackter Estragon
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 Tl Tomatenmark
- 200 ml trockener Weißwein
- 125 ml brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 50 g kalte Butter in Flocken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinemedallions salzen, pfeffern und dünn mit Senf einstreichen. Mit Mehl bestäuben und in heißem Öl mit Butter von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt2

In eine Auflaufform geben und ca. 25 min. in den auf 100 ° C vor geheizten Backofen schieben,

saftig-rosa nachgaren.

Schritt3

Die Teufels Sauce:

Schritt4

In den Bratensatz noch einen Stich Butter, die Zwiebeln, Knoblauch, Chiliwürfelchen und Pfefferkörner und Tomatenmark geben.

Schritt5

1 min. schwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, zunächst fast völlig reduzieren lassen.

Schritt6

Erst dann folgt der Bratensaft; kurz vor dem Servieren die kalten Butterflocken und den Estragon und Petersilie verrühren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Schweinemedallions auf der Teufels Sauce anrichten, sofort servieren.

Schritt9

Dazu schmecken knusprige Bratkartoffeln, Wedges Potatos oder knuspriges Baguette.

Schritt10

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** schnelle pfannengerichte, unkompliziert

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