

Schweinelende Fränkische Art

Zutaten für 4 Personen

1 Schweinelendchen ca. 400 g

frische Pfifferlinge, (oder Egerlinge halbiert)

200 g fränkisches Bratwurstbrät

1 Zwiebel

3 Scheiben gekochter Schinken

50 g Speck, 1 TL Salz, Gewürze, Petersilie,

1 Becher Saure Sahne

Die Schweinelende etwa zwei Minuten in der Pfanne rund um kurz anbraten, dann das Fleisch beiseitelegen und wieder abkühlen lassen.

Die drei Scheiben gekochten Schinken auf einem Brett auslegen und das Bratwurstbrät darauf streichen.

Die Lende in das Brät drücken. Bei Bedarf die obere Seite der Lende noch etwas mit Salz und Pfeffer würzen, aber Achtung:

Das Brät ist schon sehr würzig. Den Schinken um die Lende rollen und in einen mit Butterschmalz gefetteten Bräter legen; bei 160 Grad für 20 Minuten im Ofen fertig garen.

Für die Pilze zuerst Speck und dann Zwiebeln in der Pfanne anbraten.

Die Pilze kurz in der heißen Pfanne mitschwenken und vor dem Anrichten die Petersilie darüber streuen.

Evtl. mit saurer Sahne verfeinern. (Sauce)

Die Lende in fingerdicke Scheiben schneiden und mit den Pilzen servieren.

Zartschmelzendes Lauch-Apfel-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

2-3 Lauchstangen, 3 Golden Delicious Äpfel

6 Schalotten, Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Glas Weißwein trocken oder Bier

Den gewaschenen Lauch schräg in Scheiben (5 cm) schneiden.

Die Äpfel schälen und vierteln.

Den Lauch in einem Topf oder einer Pfanne mit Deckel mit etwas Öl anbraten, herausnehmen und im selben Öl die halbierten Schalotten ebenfalls anbraten.

Den Lauch, die Äpfel, die Schalotten, Salz, Pfeffer und 1 Glas Weißwein (oder Bier) hinzufügen.

Zugedeckt 10-15 Min bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Heiß servieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!