

## Christiane Herzog | Schweinefilet l'allemand

---

---

### Zutaten für 6 – 8 Personen:

- 4 kleine Schweinefilets à ca. 250 g
- 300 g durchwachsener Räucherspeck
- 2 große Zwiebeln
- 400 g Schmand
- 200 ml saure Sahne
- reichlich Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Schweinefilets von Haut und Fett befreien, waschen und trockentupfen. Jedes Filet in 3 Stücke schneiden, mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Paprika einreiben und kurz durchziehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Räucherspeck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne glasig braten und anschließend in einer feuerfesten Form verteilen. Die marinierten Filetstücke darauf schichten und mit den Zwiebelwürfeln bedecken. Im Backofen ca. 15 – 20 Minuten garen. Die Zwiebeln müssen glasig sein.

Schmand und saure Sahne verrühren, über der Zwiebelschicht verteilen und alles weitere 30 – 35 Minuten garen.

*Rezept: Christiane Herzog*

*Quelle: Zu Gast bei Christiane Herzog*