

## Schweinsfilet im Teig

### Man braucht für 4 Personen:

- 1 stk Schweinsfilet im Teig
- 2 stk Eigelb

### Sauce:

- 3 dl leicht gebundene Bratensauce
- 2 el grobkörniger Senf
- 1 el milder Senf
- 1 dl Rahm



### Zubereitung:

Eigelb mit wenig Wasser verrühren und den Teig damit bestreichen.

Das Filet bei 200 Grad etwa 35 bis 40 Minuten backen.

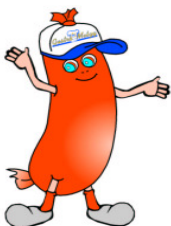
Danach Filet noch weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ziehen lassen.

Für die Sauce die Bratensauce mit dem Senf verrühren, den Rahm beifügen und das Ganze aufkochen lassen. Abschmecken.

### Anrichten:

Die Sauce auf einen Teller geben und ein oder 2 Stück Filet-Tranchen darauf anrichten. Dazu am besten Mischgemüse servieren.

Tipp: Fast alle Zutaten sind im Fabrikladen erhältlich



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"