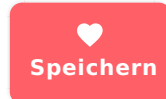


... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten

Schweinsmedaillons in Schnittlauch - Senf - Sauce



★★★★☆ 4.24 (15 Bewertungen)

💬 18 Kommentare

🕒 30 Min. 📶 normal 📅 02.11.2007 📊 663 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

300 g Schweinebraten, (Schweinslungenbraten)

½ Bund Schnittlauch

2 TL Senf (Dijon-)

1 Prise(n) Zucker

200 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Butter oder Öl

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
663	38,43 g	54,32 g	6,43 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Fleisch in kleine Medaillons (dicke Scheiben) schneiden, salzen und pfeffern und rasch in einer Pfanne mit Butter und/oder Öl anbraten. Anschließend warm stellen.

Senf und Zucker in den Rückstand einrühren und mit der Sahne aufgießen. Das Ganze leicht einkochen, fein geschnittenen Schnittlauch einrühren und nochmals salzen und pfeffern.

Das Fleisch auf den Teller legen und mit der Sauce überziehen!

Als Beilage:

Nudeln, Reis, etc. oder mit Knoblauch bestrichenes und in etwas Olivenöl leicht angebratenes Baguette!

Rezept von

lieschen111

Weitere Rezepte von lieschen111

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

12.04.2021 18:35

linde_hirner

Hallo ! Wielange dürfen die Medaillions in der Folie liegen, ohne "durch" zu sein?
Erwarte Gäste und möchte das Essen vorbereiten.
Vielen Dank für einen Rat!

LG Linde

Antworten

12.05.2019 13:51

Anaid55

Hallo lieschen,
sehr leckeres Essen, dazu noch schnell zubereitet. Das beste ist die Soße.
Liebe Grüße Diana

Antworten

13.01.2017 17:26

genovefa56

Hallo

ein herrlich leckeres Rezept.
Mmmm...

Lg. Grete

Antworten

18.06.2016 23:44

Cybilene

Tolles Rezept, ist direkt in meinem Kochbuch gelandet und wird sobald wie
möglich nachgekocht :)

Antworten

31.10.2014 09:19

lieschen111

Vielen Dank für die Rückmeldung und die Ideen zum Aufpeppen!

LG aus OÖ, Lisa

freu mich aufs Foto!

Antworten

02.12.2010 10:07

Lieslmaus

Hallo!

Ich werd die Medaillons heute ausprobieren.
Bin schon gespannt - hören sich voi lecker an !!!!!!!
LG Sonja

Antworten

02.12.2010 12:39

Lieslmaus

Voiiii guat !!!!!!!!
Volle Sternenzahl !!!!!!!!!!!!!!!

Antworten

26.03.2008 18:51

LostAngel1985

Hallo loeschen,

das hört sich toll an... göga liebt schweinemedallions...

hälst du das fleisch in alufolie im ofen warm oder garst du es dort nach??? denn
in der pfanne durchbraten, da läuft man immer gefahr das es zu durch wird.

Könnte man auch normalen senf nehmen? extra dijonsenf kaufen möchte ich
nicht unbedingt.

LG

Kicky

Antworten

26.03.2008 18:59

lieschen111

Hallo Kicky,

wir haben das Fleisch einfach in der Pfanne angebraten - eher "scharf" anbraten und man muss schon aufpassen, dass sie nicht zu durch werden! Aber wenn Du es anders gewöhnt bist, kanns Du es sicher auch so machen - hauptsache sie sind dann von der Konsistenz nach eurem Geschmack! ;-)

Und wegen dem Senf: Du kannst sicher einen anderen nehmen, optimal wär halt ein scharfer (evtl. engl. Senf?) - Aber nimm einfach, was Du zuhaus hast! *gg*

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen,

liebe Grüße aus Salzburg, Lisa

Antworten

26.03.2008 20:47

LostAngel1985

Hallo Lisa

danke für die flotte antwort, werden am wochenende warscheinlich schweinemedallions machen ^^

Liebe Grüße

Kicky

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[basisch rezepte](#), [buchweizensalat rezepte](#), [döner rezepte](#), [fischgericht rezepte](#),
[gemüsesalat rezepte](#), [hackfleischauflauf rezepte](#), [kohlrouladen rezepte](#), [pastagerichte rezepte](#),
[schnittelaufbau rezepte](#), [yoguretteorte rezepte](#)