

SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFIFFERLINGEN UND REIS

REIS | STÄRKEN | HAUPTSPESIE | 15-45 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

250 g Müller's Mühle Langkornreis
 1-2 EL Müller's Mühle Kartoffelmehl
 1 großes Schweinefilet (500 – 600 g)
 200 g Pfifferlinge
 1 kleine Zwiebel
 weißer Pfeffer
 Salz
 60 g Butter
 100 ml Weißwein
 100 ml Fleischbrühe
 200 ml Sahne

Produkttempfehlungen



KARTOFFELMEHL



LANGKORNREIS
(FALTSCHACHTEL)



LANGKORNREIS
(BEUTEL)

Zubereitungen

Das Schweinefilet säubern, kalt abbrausen, trocken tupfen und in 12 gleichdicke Medaillons schneiden. Die Pfifferlinge säubern, große Pilze halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Reis nach Packungsanweisung kochen. Inzwischen die Medaillons pfeffern und in 30 g heißer Butter von beiden Seiten rundum braun anbraten, anschließend pfeffern, salzen und warm stellen. Den Bratenfond mit Wein und Brühe löschen und einkochen lassen. Das Kartoffelmehl mit der Sahne kalt anrühren, zugeben und aufkochen lassen. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Pfifferlinge zugeben, 5 Minuten mitdünsten und mit Petersilie bestreuen. Schweinemedallions, mit Pfifferlingen, Sauce und dem Reis auf Tellern anrichten.