

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #83

Mit Anne Sperling Speyrer Brezelkönigin

Schweinelende mit Brezelknödel und Bohnengemüse

Zutaten:

- 1 Schweinefilet
- 10 Brezeln vom Vortag
- 6 Eier
- 1 Bund Petersilie
- Milch
- Paniermehl
- 2 Zwiebeln
- Frischkäse
- Bohnen
- 1Pk. Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Brezeln zerkleinern und Zwiebeln schälen und fein würfeln.
Die Zwiebelwürfel in der Pfanne glasig braten. Die Petersilie
fein schneiden oder hacken. Die Petersilie zu den Zwiebeln geben und
300ml Milch dazu geben. Zu der Masse die Eier geben und würzen.
Die Schweinelende im ganzen abraten und im Ofen garziehen lassen.
Wasser für die Knödel aufstellen um diese abzukochen. Die Bohnen putzen und
In Stücke schneiden und abkochen. Die Knödel 20 Minuten im Salzwasser ziehen lassen.
Wenn alles fertig die Lende aus dem Ofen holen und in Medaillons schneiden.
Auf den Teller die Tranchen von der Schweinelende geben und darüber die Sauce geben
und des weiteren die Knödel und Bohnengemüse geben.
Anrichten und servieren.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere 2. Speyrer Brezelkönigin Anne Sperling