



COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

Schweinefilet am Stück (ca. 700 g)
Columella I
Sauerrahm (alternativ auch Sahne oder
Crème Fraiche)
Gemüse- oder Hühnerbrühe
Cognac
Lorbeerblätter
Rosmarin
Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
Olivenöl

SCHWEIN IM COLUMELLA-MANTEL

Das Schweinefilet am Stück mit **Columella I**, ein paar frischen Rosmarin Blättern, Salz und Pfeffer einreiben und ein paar Stunden ziehen lassen.

Anschließend in Olivenöl gut anbraten und mit ca. 250 ml Brühe und 2-3 cl Cognac ablöschen.

1 Zweig Rosmarin, 2 Lorbeerblätter dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten gemächlich köcheln lassen.

Die Soße nach Belieben mit etwas Sauerrahm o.ä. sämig rühren, den Rosmarinzweig und die Lorbeerblätter herausnehmen.

Das Filet herausnehmen und schräg in Scheiben schneiden.

Dazu am besten Nudeln, Rösti oder Kroketten anrichten.

An Guadn!!!