

## Schweinemedallions

**1 Schweinefilet (ca. 800 g)** in 8 Medaillons schneiden, mit würzen und mit

**Salz** würzen und mit

**8 Scheiben Bacon** umwickeln.

**1 Bund Schnittlauch** in Röllchen schneiden, davon 2 Esslöffel voll zur Seite stellen, den Rest mit

**1 TL Pfeffer (grob gemahlen)** mischen und das Filet damit einreiben.

Die Medaillons in

**2 EL Butterschmalz (heiß)** etwa 5 Minuten auf beiden Seiten braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond erhitzen und

**150 ml Weißwein** angießen.

**80 g Creme fraiche** unterrühren, mit

**Salz, Pfeffer** würzen. Den restlichen Schnittlauch dazugeben.

Aus dem Buch „**Das Kochbuch St. Wendeler Land**“