



# Schweinelende

## ZÜRICHER ART

2 Personen



Ca. 30 Min.  
Zubereitungszeit



### Zutaten

1 kleine Zwiebel  
200 g Champignons  
350 g Schweinefilet  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
100 ml Weißwein  
1 Be. Domspitzmilch Schlagrahm  
1 EL Rinderboullion

### Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und kleinschneiden sowie die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten.
3. Das Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und abgedeckt zur Seite stellen.
4. Die Champignons und die Zwiebeln in die Pfanne geben und goldbraun braten. Weißwein und Schlagrahm hinzugeben und weiter köcheln lassen und alles mit etwas Rinderboullion würzen.
5. Das Fleisch wieder mit in die Pfanne geben. Den Herd ausschalten und das Fleisch noch kurz ziehen lassen bis es wieder warm ist.
6. Alles anrichten und schmecken lassen. Als Beilage eignen sich zum Beispiel Kartoffelrösti oder Spätzle.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)