

# Rosa Schweinelende mit Pilzen in Cognacrahm

- Rezeptkategorie: Hauptgericht
- Aufwand normal
- Zeitbedarf ca. 50 min
- für wie viele Personen: 2-3

## Zutatenliste:

ca. 600 gr. Schweinelende ca. 600 gr.

Pilze geschnitten, nach Belieben

(am besten über Nacht abtrocknen lassen um die Feuchtigkeit zu reduzieren)

2 Becher süße Sahne

1/2 Zitrone

1/2 Tasse Gemüsebrühe

4 cl Cognac

1 kleine Zwiebel

1 EL Steinpilzpulver

1 TL Paprikapulver edelsüß

Krause Petersilie

Salz/ schw. Pfeffer aus der Mühle

Butter zum Braten

## Zubereitung

Schweinelende parieren und in 3cm breite Scheiben schneiden, nur ganz leicht platt klopfen.

Lende salzen und pfeffern, anschließend in Butter kurz scharf anbraten. (Fleisch sollte innen noch roh sein).

Fleisch aus der Pfanne nehmen und Pilze bei hoher Temperatur ohne Öl und Gewürze anbraten.

Erst jetzt die gehackten Zwiebeln und etwas Butter hinzu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz weiter braten, bis auch die Zwiebeln glasig sind. Dann mit dem Cognac ablöschen und mit Sahne und Brühe aufgießen.

Steinpilzpulver, Paprikapulver und den Saft einer halben Zitrone hinzu geben und alles 5 min köcheln lassen.

Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, wer mag kann mit einem TL Speisestärke (mit etwas kaltem Wasser anrühren) andicken.

Jetzt die Lende wieder hinzu geben und bei geschlossenem Deckel noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten, das Fleisch und die Pilze mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zu dem Gericht empfehlen wir Tagliatelle oder Reis. Viel Spass beim Nachkochen und Guten Appetit!

Rezept: Marcus Haug