Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Schweinsmedaillons im Speckmantel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft: 100 Grad).
2. Schweinslungenbraten mit den gemahlenen Pfefferkörner und Salz kräftig würzen. Das Fleisch mit den Speckscheiben umwickeln und in einer Pfanne, die mit etwas Bona Pflanzenöl erhitzt wurde, kurz auf allen Seiten anbraten. Danach das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 1 Stunde weiter Braten lassen.
3. Champignons putzen und in Scheiben schneiden und in der Pfanne anrösten dann mit Weißwein ablöschen, dazu noch etwas Suppenwürze geben und vom Herd nehmen.
4. Die Sahne unterrühren und langsam einkochen lassen. Den Reis mit etwas Öl kurz rösten, dann mit Wasser löschen und etwas Suppenwürze dazu geben und ca. 20 min leicht köcheln lassen (bis er durch gegart ist).
5. Die Schweinsmedaillons werden mit Champignons in Weißweinsoße, Reis und Kroketten serviert.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

4 Personen

- 900g Schweinslungenbraten
- 250g Bauchspeck geschnitten
- frischgeschnittene schwarze und rote Pfefferkörner
- Salz
- Bona Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Weißweinsoße:

- 500ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- 500g Champignons
- etwas Suppengewürzpulver

Für den Reis:

- 2 große Tassen Reis
- 2,5 Tassen Wasser
- Bona Öl und etwas Suppengewürzpulver
- 1 Packung Kroketten für den Backofen