

Schweinchen Babe suhlt sich im Kartoffelacker



Heute durfte ich mal wieder meine liebe Frau bekochen. Und da ich ja auf abgefahrene bzw. extrem leckere Rezepte stehe habe ich mich mal wieder inspirieren lassen. Herausgekommen ist dabei diesmal:

Schweinchen Babe suhlt sich im Kartoffelacker

Zuerst die Zutaten für 6 Personen:

- 3 Schweinefilets á ca. 500 Gramm
- ca. 250 – 300 Gramm Käse (mittelalter Gouda passt perfekt)
- 3 Packungen Bacon
- 2 Becher Crème Faîche
- 2 Becher Sahne
- 3 Knoblauchzehen
- 450 – 500 Gramm Pellkartoffeln (vorgekocht)
- 1 Packung TK-Gartenkräuter (Wer hat darf sich natürlich am eigenen Garten bedienen)
- Backpflaumen (geht auch ohne aber mit ihnen schmeckt es fantastisch)
- Meersalz, grober Pfeffer

Die Schweinefilets säubern und der Länge nach einschneiden aber NICHT durchschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse in dicke Streifen schneiden und längs in die Filets einlegen. die Backpflaumen halbieren und mit dazu legen. Jetzt wird es knifflig: Die Filets wieder zusammendrücken, mit den Baconstreifen umwickeln und mit Zahnstochern fixieren so dass die Filets nicht wieder auseinander fallen können.

Die Filets in eine Fettpfanne oder tiefes Backblech legen. Die

Pellkartoffeln in grobe Stücke schnibbeln und zwischen den Filets verteilen. Als nächstes in einer Schüssel Crème Fraîche, Sahne, den zerdrückten Knoblauch und die Kräuter vermengen und über die Kartoffeln verteilen.

Dann die Fettpfanne bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für rund 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Wer mag kann sich nun noch einen leichten Salat dazu machen.

