

Geschnetzeltes vom Schweinelendchen mit Lauchrahmsauce

Schweinefilet in ganz dünne Scheiben schneiden (1/4 cm). Lauch in dünne Scheiben schneiden.

Ganz wenig Fett in Pfanne erhitzen, Fleisch kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen. Lauch in ganz wenig Öl kurz anbraten, mit reichlich Sahne aufgießen, etwas Salz und Pfeffer dazu, etwas gekörnter Bratenfond (oder pastös aus der Tube, Dose). Kurz aufkochen lassen, fertig. Lauchrahmsauce über das Fleisch geben und servieren.