

# MEIN LIEBLINGSREZEPT



### Zutaten:

1 Schweinefilet  
8 Scheiben geräuchertes  
Wammerl (Schweinebauch)  
2-3 Schalotten  
2 Tomaten  
Frischer Thymian  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz oder Öl  
Brühe  
Sahne oder Crème fraîche

### Das schmeckt dazu:

Bandnudeln  
Spargel, Brokkoli, ...  
Weißwein (Riesling)

### Herausgeber:

Metzgerei Wagner  
Babostr. 12a  
93326 Abensberg  
Tel.: 09443 - 905 777

Copyright: R. Wagner /A. Englmeier

### Und so geht's:

Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Die Stücke einzeln mit den geräucherten Wammerl-Scheiben umwickeln und mit Küchengarn fixieren.

In Butterschmalz oder Öl gefühlvoll von beiden Seiten anbraten.

Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und ca. 10 Minuten ins Backrohr bei 150 °C stellen und ruhen lassen.

Für die Soße Schalotten fein schneiden und in der Pfanne andünsten.

Tomaten klein würfeln und mit dem abgezupften Thymian dazugeben.

Mit Brühe, Sahne oder Crème fraîche abschmecken.

Die Medaillons in die fertige Soße legen und servieren.

**TIPP:**  
Eine Knoblauchzehe  
in der Soße mitköcheln  
lassen oder einige  
Salbei-Blätter duften  
wunderbar und geben  
einen mediterranen  
Geschmack.