ideales Partygericht

Schweinelende in Currylauch

für 4 Personen

Zutaten

800 g Schweinelende, 2 Stangen Lauch, 500 g Champignons, 500 ml Sahne, 2 Esslöffel Butterschmalz, 2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 2 Esslöffel Curry

Zubereitung

Am Vortag

1. Pilze putzen und halbieren, Lauch putzen und in Ringe schneiden, Schweinelende vom Bindegewebe befreien
2. Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen und die Lende von allen Seiten scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen
3. Lende in 3 cm dicke Medaillons schneiden, leicht salzen und pfeffern
4. Champignons und Lauchringe in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten braten, bis das Lauch weich wird.
5. Salz, Pfeffer und Curry darüber geben und mit der Sahne ablöschen
6. die Medaillons eine verschließbare Auflaufform geben und die Lauch-Sahnemischung darüber geben.
7. die Form abdecken und über Nacht kühl stellen

Am Tage

8. Backofen auf 150°C (Umluft) bzw. 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
9. den Auflauf im geschlossenen Topf auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten schmoren

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Reis