

## **Schweine medallions in Zwiebel-Sahnesoße**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Schweinefilet ( ca. 550 g)  
2 EL Öl  
750 g Zwiebeln  
1 Tomate  
200 g Schlagsahne  
¼ L. Gemüsebrühe (Instant)  
Salz - Pfeffer  
1 TL Curry  
1-2 EL heller Soßenbinder  
½ Bund Petersilie  
Beilage: Salzkartoffeln und Brokkoli

### **Zubereitung:**

Fleisch in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Medallions darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten.  
Fleisch herausnehmen.  
Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. In die Pfanne geben und im Bratfett unter Wenden ca. 8 Minuten braten.  
Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser garen.  
Brokkoli bissfest garen.  
Tomate waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebeln mit Sahne und Brühe ablöschen.  
Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, aufkochen lassen.  
Soßenbinder einrühren, aufkochen lassen. Medallions in eine feuerfeste Form geben.  
Zwiebel-Sahnesoße darüber verteilen. Mit Tomatenwürfel bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C, / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.  
Petersilie bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken.  
Medallions mit Petersilie garniert servieren.  
Dazu reichen wir: Salzkartoffeln und Brokkoli

**Bon appé tit!**