

Schweinsfiletstreifen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g Schweinsfilet
1 EL Bratbutter
Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad vorwärmen und eine Glasform mitwärmen.

Das Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben, dann diese in grobe Streifen schneiden.

In einer Bratpfanne die Bratbutter stark erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen teilen. Die erste Portion auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Danach salzen. Sofort in die vorgewärmte Glasform geben. Die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise braten. Die Filetstreifen im 80 Grad heißen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.