



# Holsteiner Schweinelendchen im Schinkenmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig, regional, stimmig, „schmackig“ schnell und einfach

## Zutaten

- Für die Schweinelendchen im Schinkenmantel:
- 8 Stück parierte Schweinemedallions à 80 g
- 3 - 4 Scheiben Holsteiner Knochenschinken
- 2 kleine, saure Äpfel in Scheiben
- 2 mittegroße Zwiebeln in Würfeln
- 1/8 l brauner Bratensaft
- 1/8 l helles Bier
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer, 1 Stiel frischen Majoran, gehackt
- Etwas Schnittlauch, gehackt
- Für die Reibekuchen:
- 600 g geschälte Kartoffeln in Streifen gehobelt
- 2 Eigelbe
- 1 Tl Mehl
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schweinelendchen im Schinkenmantel:

### Schritt2

Die Schweinelendchen leicht mit der Hand drücken und mit einem zugeschnittenen Schinkenstreifen umwickeln.

### **Schritt3**

Nur leicht salzen und pfeffern, mit etwas Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz ca. 1 - 2 min. von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Für weitere 3 -4 min. im Backofen oder der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen.

### **Schritt4**

Rosa halten, heraus nehmen, warm halten.

### **Schritt5**

Die 1 cm dick geschnittenen Apfelscheiben ohne Kerne, etwas mehlen. Kurz in heißem Butterschmalz heraus braten, Farbe nehmen lassen, auf die Schweinelendchen setzen.

### **Schritt6**

Die Zwiebel - Bier-Majoransoße:

### **Schritt7**

Nunmehr die Zwiebeln in die gleiche Pfanne geben, glasig anschwitzen und etwas Rosenpaprika darüber geben.

### **Schritt8**

Mit dem Bier und dem Bratensaft aufgießen und ca. 3 - 4 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Danach mit frisch gemahlenem Pfeffer und dem gehackten Majoran abschmecken

### **Schritt9**

Die Reibekuchen:

### **Schritt10**

Die in dünne Streifen gehobelten Kartoffeln salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Die Eigelbe und 1 TL Mehl dazu geben, gut miteinander vermengen. In Butterschmalz kleine, dünne Reibekuchen mit 4 cm Durchmesser, kross heraus braten.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Jeweils 1 Schweinelendchen auf einen Reibekuchen setzen und

### **Schritt13**

mit den Äpfeln anrichten.

### **Schritt14**

Die Zwiebel-Bier - Majoransoße so drum herum geben, damit

### **Schritt15**

sie die krossen Reibekuchen nicht aufweichen.

### **Schritt16**

Alles mit etwas frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** bodenständig, herzhaft, regional, stimmig, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-schweinelendchen-im-schinkenmantel/>