

# Versteckte Schweinelende unter Kartoffelhaube

Für 8 Personen brauchst du:

- 1,6 kg festkochende Kartoffeln
- 1 kg kleinere Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1,2 kg Schweinelende
- 400 ml Weißwein
- 300 ml Kochcreme 7% (alternativ kannst du natürlich auch Sahne verwenden)
- 2 TL Speisestärke
- frischer Majoran
- 4 EL neutrales Öl
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika edelsüß

Zubereitung der versteckten Schweinelende:

1. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Diese in kochendem Wasser für ca. 7 Minuten kochen. Abgießen und bei Seite stellen.
2. In der Zwischenzeit die Möhren waschen, putzen, schälen, halbieren und je nach Größe nochmals halbieren oder vierteln.
3. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
4. Nun die Schweinelende trockentupfen, parieren und in Filetstücke schneiden.
5. Das Öl im Bräter erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite ganz kurz anbraten. Anschließend herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Im Bratensatz nun die Möhren und Zwiebeln kurz dünsten.
7. Mit Salz, Pfeffer und zwei Prisen Zucker würzen.
8. Nun mit dem Weißwein ablöschen und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
9. Die Kochcreme mit der Speisestärke glattrühren und in die Soße geben.
10. Etwas köcheln lassen, die Soße sollte schön sämig sein.
11. Majoran waschen und grob hacken und abschließend dazugeben.
12. Alles nochmal abschmecken.
13. Die Schweinelende zurück in den Bräter auf die Möhren-Zwiebel-Soße legen.
14. Nun die Kartoffelscheiben dicht hineinschichten und gerne noch eine zweite Schicht legen, solltest du merken, dass es sonst zu eng wird.
15. Abschließend die Butter in einem Töpfchen schmelzen, Salz und ca. 1 TL Paprika edelsüß einrühren und über die Kartoffeln verteilen.
16. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze bzw. 180°C Umluft für ca. 30 Minuten goldbraun überbacken.
17. Sollten die Kartoffeln zu dunkel werden, kannst du sie mit dem Bräterdeckel abdecken.
18. Guten Genuss wünscht *Bettina von diealltagsfeierin.de*