

Lungenbraten im Speckmantel auf Schwammerlsauce



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	250 g
Eierschwammerl / Pfifferlinge	250 g
Filet / Lende / Lungenbraten	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Lungenbraten mit Thymian, Rosarin, Salz und Pfeffer würzen, mit Schinkenspeck umwickeln und feststecken.

Den Braten in einer Feuerfestenform im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 60 Minuten braten. Immer wieder mit etwas Wasser übergießen, so dass eine Sauce entsteht.

Zwiebel fein schneiden. In etwas Olivenöl anbraten. Geschnittene Schwammerl zugeben und mitbraten. Mit dem Saft, der beim Braten des Lungenbratens entstanden ist aufgießen und mit Sahne und gehackter Petersilie verfeinern. Die Sauce muss nicht mehr viel gewürzt werden, weil der Bratensaft einen sehr intensiven und guten Geschmack macht.

Den Lungnebraten appetitlich aufschneiden und auf der Sauce anrichten. Dazu passen sehr gut Knödel.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2197-Lungenbraten-im-Speckmantel-auf-Schwammerlsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at