

Schweinelendchen mit Rotkohl und Thüringer Klöße



Schweinelendchen, auch als Schweinefilet oder Lende bezeichnet, sind besonders zart, mager und saftig.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

Schweinelende

1 Schweinelende Bautzener Senf mittelscharf Salz, Pfeffer	waschen, abtrocknen und mit Pfeffer, Salz und dem Bautzener Senf einreiben.
2 EL Küchenmargarine	in einen Bräter geben und die Schweinelende, zum Beispiel Sonja, anbraten.
3 Zwiebeln 400 ml Bratenfond	die geschälten Zwiebelviertel und den Bratenfond dazugeben. Im vorgeheizten Herd bei 125 Grad und Umluft ca. 1 bis 1,5 h garen. Danach die Zwiebeln entfernen.
2 EL Butter 2 EL Mehl Salz, Pfeffer	zu einer Mehlschwitze verarbeiten, die Soße binden und abschmecken. Das Schweinefilet in der Soße warmhalten.

Rotkohl

500 g Rotkohl 2 Lorbeerblätter 4 Nelken	in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und ca. 45 min kochen. Das Wasser abgießen, Lorbeerblätter und Nelken möglichst entfernen.
---	--



1 EL Salz
1 TL Pfeffer

ein Stück fetten Speck	in einer Pfanne auslassen und das Fett des ausgelassenen Speckes zum Rotkohl geben, kräftig umrühren.
------------------------	---

Thüringer Klöße

entweder selber machen, wie im Rezept zur [Rinderroulade](#) beschrieben, oder die fertige Mischung von Henglein nehmen. Laut Anleitung auf der Verpackung vom Kloßteig nach „[Thüringer Art](#)“ aus frischen deutschen Kartoffeln zubereiten.

Schweinelendchen	in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Rotkohl und den Thüringer Klößen auf einem Teller anrichten.
------------------	---

Tipp	die Thüringer Klöße mit Butterbrösel servieren.
-------------	---
