Lende im Speckmantel mit Champignons

Für 4 Portionen

600 g Schweinelende	100 g Bacon	400 g Champignons, frisch
150 ml Weißwein	125 ml Wasser	125 ml süße Sahne
Wein, weiß	Salz, Pfeffer	Brühe

Bacon um die Lende wickeln, mit Zahnstochern fixieren, von allen Seiten braun anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form legen.

Im Bratenfond die Pilze anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Brühe und Sahne begießen, mit Brühe, Salz, Pfeffer, Brühe würzen und über die Lende gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Minuten backen.

Die Lende in Scheiben schneiden und in der Auflaufform servieren.

NN am 03. August 2025