

Schweine-Medaillons in Champignon-Rahm-Soße, Spätzle

Für 4 Portionen:

600 g Schweinemedallions	2 EL Butter	1 EL Öl
250 g Champignons, Scheiben	1 Zwiebel, gewürfelt	200 ml Sahne
100 ml Weißwein	1 TL Mehl	Salz, Pfeffer
200 g Spätzle	Petersilie	

In einer großen Pfanne Butter und Öl erhitzen. Die Schweinemedallions von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die Zwiebeln glasig dünsten. Champignons hinzufügen und anbraten, bis sie weich sind.

Das Mehl über die Pilze streuen und kurz mit anschwitzen. Weißwein angießen und kurz aufkochen lassen.

Sahne hinzufügen, gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße Minuten köcheln lassen.

Die Schweinemedallions zurück in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze für weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Die Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Mit den Medallions und der Sauce servieren, mit frischer Petersilie garnieren

NN am 30. Oktober 2025