

## Rezept Schweinefilet in Mumme-Soße

**für 4 Personen**

**Zutaten:**

250 ml Mumme  
1 Schweinefilet  
6 Streifen Speck  
2 Schalotten (fein gehackt)  
1 kleine Knoblauchzehe (fein gehackt)  
125 ml Brühe  
150 ml Sahne  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Anbraten  
1 gehäufte TL Speisestärke  
Küchengarn

**Zubereitung:**

Das vorbereitete Schweinefilet leicht salzen und pfeffern, mit Speckstreifen umwickeln und mit Garn festbinden. Filet in wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten. Schalotten und Knoblauchzehe dazugeben und kurz mitbraten, anschließend mit Brühe und Mumme ablöschen. Zugedeckt circa 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Filet herausnehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und erhitzen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatrühren und die Sauce damit binden.

