

## **Schweinefilet a` la` Rudolf**

3 Gläser Weißwein, 4 El Essig, 2 Zwiebeln schälen und fein würfeln, 6 Pfefferkörner  
4 Wachholderbeeren, 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt zu einer Marinade verrühren.

800 g. Schweinefilet 3 Tage in dieser Beize marinieren, von Zeit zu Zeit wenden.

Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, mit Küchentrepp trockentupfen.

Die Marinade durchsieben und zur Seite stellen.

Filet mit Salz und Pfeffer einreiben, allseitig mit Senf bestreichen.

2 El Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Fleisch kräftig von allen Seiten anbraten.

3 El Perlzwiebeln und 1 El Kräuterbutter dazugeben, mit Beize ablöschen und garen.

Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen und warm stellen.

Sauce mit saurer Sahne verfeinern und abschmecken.

## **Hackbraten im Kartoffelrand**

1000 g. gemischtes Hackfleisch

2 alte Brötchen eingeweicht und gut ausgedrückt, 3 Zwiebeln schälen und fein hacken  
1 Bund Petersilie fein hacken, 3 Eier, 1 Tl Salz, 1 Tl Paprika ½ Tl Pfeffer etwas Fondor

Zutaten gut miteinander vermischen und zu einer ovalen Form verarbeiten.

Fettpfanne einfetten die Mitte mit Dörrfleischscheiben auslegen. Hackfleisch auf die  
Dörrfleischscheiben legen.

Bei 180° im Backofen ca. 30 Minuten braten.

30 kleine Kartoffeln waschen und schälen.

Salz, Pfeffer und Paprika mischen die Kartoffeln damit würzen.

Fettpfanne aus dem Backofen nehmen und die Kartoffeln um den Hackbraten verteilen,  
mit flüssiger Butter begießen, und weitere 30 Minuten braten. Nun den Hackbraten mit  
Dörrfleischscheiben belegen und ca. 30 weitere Minuten Fertigbraten.

Kartoffeln ab und zu wenden.