



SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

ZUTATEN

- 800 g** Schweinefilet
- 1 Pack** Specktranchen
- 500 g** Bohnen
- opt.** Zwiebeln
- Etwas** Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Bohnen waschen, die Enden abschneiden und Varoma geben
2. Das Schweinefilet in ca. 3cm grosse Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen
3. Die Fleischstücke mit Specktranchen umwickeln und in den Einlegeboden legen
4. Wasser in den Mixtopf einfüllen und etwas Salz begeben
5. (Im Garkörbchen Kartoffeln oder Reis einfüllen)
6. Varoma mit Bohnen aufsetzen und 15 Min. / Varoma / Stufe 1 kochen
7. Einlegeboden mit Fleisch auf den Varoma stellen und 22 Min. / Varoma / Stufe 1 kochen

TIPP

Alternativ können auch Spätzle zum Filet serviert werden.