Lende im Semmelteig

Zutaten:

Knödelbrot von 8 Semmeln

¼ Liter heiße Milch

1 El Butter

1 geh. Zwiebel

6 Eier

Meersalz

Regenbogen Pfeffer

2 TL Pimp my Bread

1 TL Kräuterfreude

1 Schweinelende

1 Pck. Speckscheiben

1 Zwiebel

250 g Champions

1 Becher Sahne

200 ml Milch

3 TL Pilz Pesto

1 TL Kräuterfreude

Zubereitung:

Knödelbrot in die große Edelstahlschüssel geben, Zwiebel halbieren und 3 Sek/St 5 zerkleinern. Butter in den Mixtopf geben und die Zwiebeln 3 Min/120 Grad/St 2 andünsten und ebenfalls in die Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen und über das Knödelbrot gießen. Eier und Gewürze dazu geben, und alles untermischen bis eine schöne Masse entsteht. Den Semmelteig ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Den Semmelteig auf der Backunterlage zu einem Rechteck drücken, das ca. die Länge der Lende hat.

Lende in der Gusspfanne mit etwas Omas Butteröl auf allen Seiten scharf anbraten. Die Speckscheiben gefächert auf den Semmelteig legen. Das Fleisch auf den Speck legen und alles zu einer Rolle aufrollen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die umwickelte Lende in die rechteckige Ofenhexe legen. Anschließend die Zwiebeln und die Champignons in der Gusspfanne anbraten, mit Milch und Sahne aufgießen, mit Pilz Pesto und Kräuterfreude würzen. Die Soße ebenfalls in die Ofenhexe um die Lende verteilen.Der Zauberstein wird hier als Deckel verwendet. Zauberstein auf die Ofenhexe legen, und das Grundset auf das Gitter in der untersten Schiene stellen.

Das Grundset bleibt 40 Minuten im Ofen.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de