



**Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.**

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister  
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr  
Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: [service@buschmann-wurst.de](mailto:service@buschmann-wurst.de)

Online-Shop: [www.buschmann-wurst.de](http://www.buschmann-wurst.de)

## **SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT PFIRSICH UND CAMBOZOLA**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1000 g Schweinefilet im Stück
- 25 dünne Scheiben geräucherter Schweinebauchspeck
- 1 gr. Dose Pfirsich-Schnitten
- 250 g Cambozola (Käse)
- 250 ml Hollandaise
- Margarine
- Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauchsatz
- Holzspießchen

### **Zubereitung:**

- Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden und mit je 1 Scheibe geräuchertem Speck umwickeln.
- Speck mit Holzspießchen feststecken.
- Medaillons mit Salz, Pfeffer, Thymian und Knoblauchsatz würzen und in Margarine von beiden Seiten kräftig anbraten (ca. 3–4 Minuten je Seite).
- Holzspießchen entfernen, Medaillons in eine Auflaufform legen und etwas Bratensud darüber geben.
- Pfirsich-Schnitten über die Medaillons verteilen.
- Cambozola in lange Scheiben schneiden und in Streifen auf die Pfirsich-Schnitten verteilen. Zwischen jeden Streifen Hollandaise geben.
- Im Backofen Oberhitze bei 180° 20–25 Minuten überbacken.
- Dazu grüner Salat, Bandnudeln, Reis oder Baguette.

### **Guten Appetit!**

---

Rezept von: Angelika Buschmann, Georgstraße 14, 27239 Twistringen

Ich würde mich sehr über ein Feedback freuen. Ihre Angelika Buschmann.

Noch mehr leckere Rezeptideen finden Sie hier: [www.buschmann-wurst.de](http://www.buschmann-wurst.de)