

Festtagsessen am 03. Oktober

Schweinefilet mit Speck in Currysahne, dazu Kartoffeln und Prinzessböhnchen im Speckmantel, klingt doch nach dem richtigen Essen für einen Feiertag, oder?

Und mit so viel Bacon kann es doch gar nicht schief gehen – der Auszubildende an der Fleischtheke fragte auch zwei Mal nach, ob ich wirklich 45 Scheiben Speck brauche ☐

Angenehm war, dass das Hauptgericht und die Prinzessböhnchen gemeinsam im Backofen zubereitet werden konnten.

Das Rezept für [Schweinefilet mit Speck in Currysahne](#) habe ich von „Emmi kocht einfach“. Die Lendchen lassen sich wirklich recht einfach zubereiten, vor allem wenn man so tatkräftige Unterstützung hat wie ich. Mein Sohn hat die Filets la pariert (von Sehnen und Fett befreit), das war sehr angenehm beim Essen nachher. Beim nächsten Mal würde ich noch ein wenig mehr Cayennepfeffer hinzugeben, das hätte das Gericht wohl vertragen.

Die **Prinzessböhnchen im Speckmantel** sind total einfach zu machen. Ich habe das [Rezept](#) etwas abgewandelt und anstatt Butter mit TK-Kräuter zu mischen direkt Kräuterbutter genommen.

1. Bohnen blanchieren und abkühlen lassen.
2. Ein paar Bohnen in eine Scheibe Speck einwickeln.
3. Zerlassene Butter darüber geben.
4. Für 15 Min. in Backofen bei 180 Grad.

Und das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen.

Wie man **Kartoffel** kocht, beschreibe ich hier nicht ... Ich wollte ja auch lieber Reis, aber das ist eine andere Geschichte ☐

Das Essen kam sehr gut an, das wird nochmal gekocht!



Schon optisch ein Leckerli,
gell?



Einfach und lecker!