

Party-Filet

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Braten: ca. 25 Min.
für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

500 g **Schweinsfilet** in 12 gleichmässig dicke Medaillons schneiden

½ Teelöffel **Paprika**

½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

Medaillons beidseitig würzen

12 Tranchen **Frühstücksspeck**

Medaillons umwickeln, nebeneinander in die vorbereitete Form stellen

Braten: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

2 dl **Rahm**, steif geschlagen

1½ Esslöffel **Ketchup**

1 Esslöffel **Cognac**

wenig **Pfeffer**

alles verrühren, auf dem Fleisch verteilen, sofort servieren

Dazu passen: Nudeln, Trockenreis.

Varianten

- Statt Schweins- Kalbsfilet verwenden.
- Fleisch zusätzlich mit 1 Zwiebel, fein gerieben, und 1 Knoblauchzehe, gepresst, würzen.
- Je nach Paprikasorte und persönlicher Vorliebe Paprikamenge zum Würzen erhöhen.
- Ketchup oder Cognac weglassen.

Lässt sich vorbereiten: Fleisch einige Stunden im Voraus ofenfertig vorbereiten, zugedeckt kühl stellen.



«Als damals, 1977, das Party-Filet-Rezept herauskam, gab es einen regelrechten Run auf Schweinsfilets.»

Robi Reif, Metzgermeister, Zürich

Das Party-Filet war einer der grössten Hits von Betty Bossi. Als Gast kam man des Öfters in den Genuss des feinen Gerichts. Aber nicht jede Gastgeberin war erfreut, wenn man ihr auf Anhieb die genaue Seitenzahl des Rezeptes nannte.