

## Schweinelendchen mit Rotkohl und Thüringer Klöße



Schweinelendchen, auch als Schweinefilet oder Lende bezeichnet, sind besonders zart, mager und saftig.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Schweinelende Bautzener Senf mittelscharf Salz, Pfeffer	waschen, abtrocknen und mit Pfeffer, Salz und dem Bautzener Senf einreiben.
2 EL Küchenmargarine	in einen Bräter geben und die Schweinelende, zum Beispiel Sonja, anbraten.
3 Zwiebeln 400 ml Bratenfond	Die geschälten Zwiebelviertel und den Bratenfond dazugeben. Im vorgeheizten Herd bei 125 Grad und Umluft ca. 1 bis 1,5 h garen. Danach die Zwiebeln entfernen.
2 EL Butter 2 EL Mehl Salz, Pfeffer	zu einer Mehlschwitze verarbeiten, die Soße binden und abschmecken. Das Schweinefilet in der Soße warmhalten.
500 g Rotkohl 2 Lorbeerblätter 4 Nelken 1 EL Salz 1 TL Pfeffer	in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und ca. 45 min kochen. Das Wasser abgießen, Lorbeerblätter und Nelken möglichst entfernen.
ein Stück fetten Speck	in einer Pfanne auslassen und das Fett des ausgelassenen Speckes zum Rotkohl geben, kräftig umrühren.



Thüringer Klöße                      entweder selber machen, wie im Rezept zur [Rinderroulade](#) beschrieben, oder die fertige Mischung von Henglein nehmen. Laut Anleitung auf der Verpackung vom Kloßteig nach „[Thüringer Art](#)“ aus frischen deutschen Kartoffeln zubereiten.

---

Schweinelendchen                      in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Rotkohl und den Thüringer Klößen auf einem Teller anrichten.

---

**Tipp**    die Thüringer Klöße mit Butterbrösel servieren.

---