

## Jürgen´s Saucen aus dem Glas Rezepttipp

### **Hühnergeschnetzeltes:**

140g Hühnerbrust in Streifen schneiden. In der Pfanne mit Butter anbraten und mit Pfefferrahm-oder Whisky-Specksauce aufgießen, kurz ziehen lassen. Fertig ist das Geschnetzelte.

### **Schweinsfiletmedaillon:**

180g = 3 Medaillons vom Schweinsfilet in der Pfanne mit Butter auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Mit Pfefferrahm- oder Whisky-Specksauce aufgießen, kurz ziehen lassen. Fertig sind die Schweinsmedaillons.

**Dazu passende Beilagen:** Langkornreis, Semmelknödel aus dem Glas

GUTES GELINGEN „an guata“ wünschen Dir Sylvia und Jürgen  
Erhältlich im s´TIME out und  
der Selbstversorger Lebensmittel Automat

## Jürgen's Saucen aus dem Glas Rezepttipp

