
Typ: Fleisch

Quelle:

Bemerkungen:

- Zutaten:**
- 10 Minuten-Schweinesteaks (500g, dünn geschnitten)
 - 1 Zitrone (Bio)
 - 5 Pancetta (ital. luftgetrockneter Bauchspeck; oder Bacon)
 - 10 Blätter Basilikum (große Blätter)
 - 1 EL Butter
 - 1 EL Olivenöl
 - 250 Milliliter Fleischbrühe
 - 50 Milliliter Limoncello (ital. Zitronenlikör)
 - 1 EL Crème Fraiche
 - 2 EL Soßenbinder (hell)
 - Salz
 - frisch gemahlener Pfeffer
 - frische Basilikumblätter (zum Garnieren)

Rezept: Fleisch abspülen und trocken tupfen. Die Fleischscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und Scheiben mit der Breitseite eines großen Küchenmessers leicht auseinanderstreichen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben. Das Fleisch mit Zitronenschale und Pfeffer würzen. Je eine halbierte Scheibe Pancetta und ein abgespültes Basilikumblatt darauflegen. Die Scheiben fest aufrollen und mit einem Hölzchen feststecken.

Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischröllchen darin ringsherum anbraten. Fleischbrühe zugießen und mit Deckel etwa 10 Minuten schmoren lassen. Limoncello und Crème fraîche in die Soße rühren und etwas einkochen lassen. Soße mit Soßenbinder binden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Fleischröllchen eventuell mit Basilikum garnieren. Dazu breite Bandnudeln.