

Bio-Euro-Mix mit Reis & Schweinelende



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

1,5kg Ardo Euro mix Bio

1,5kg Ardo Bio vorgegarter weißer Reis

500g Ardo Geschnittene Champignons Bio

100g Ardo Bio gewürfelte Zwiebel

20g Ardo Bio Knoblauch

1L Bio Sahne

2dl Bio Kalbsfond

100g Bio Butter

1,2kg Schweinelende

Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Dämpfen Sie den Euro-Mix kurz.
2. Braten Sie das Schweinsfilet in 50 g Butter an, legen Sie es auf ein Backblech und garen Sie es im Ofen bei 180 °C für 20 Minuten.
3. Verwenden Sie die Pfanne vom Schweinefleisch, fügen Sie Knoblauch, Zwiebeln und Pilze hinzu und braten Sie diese goldbraun an.
4. Fügen Sie die Kalbsbrühe und Sahne hinzu, bringen Sie es zum Kochen und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
5. Braten Sie den Euro-Mix in der restlichen Butter unter Rühren an und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
6. Dämpfen oder braten Sie den Reis und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Allergene

Milk

