Schweinsmedaillons

In Pfifferlingsrahmsoße

3 Stk. Medaillons vom Schweinefilet pro Person

salzen und Pfeffern und 1 Stunde in Olivenöl einlegen

für die Soße:

300 g Pfifferlinge

50 g Zwiebel

40 g Speck

50 cl Suppe

1/8 l Sahne

Salz, Pfeffer

Maizena zum Binden

Spätzle:

500 g griffiges Mehl

3 Eier

2 dl Milch

1 El Öl oder Butter

Salz

Butter zum Schwenken

Petersilie

Moosbeerschmarren:

3 gestr. El Mehl

1/8 l Milch

2 Eier verrühren

1 Ei leicht unterheben

Salz

Vanillezucker

Moosbeeren

Etwas Butterschmalz