

# Die KochLöffel

Seit 2013



9463 Oberriet, 14.02.2026 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Hauptgang**

## Schweinsmedaillons im Strudelteig mit Mischsalat



### Zutaten Medaillons

1 Schweinsfilet (300-400 g)

1 EL Öl

1 TL Salz

wenig Pfeffer

# Die KochLöffel

Seit 2013



## Zutaten Füllung

150g Kalbsbrät  
3EL glattblättrige Petersilie

## Zutaten Füllen & backen

1 Päckli Strudelteig (ca. 120 g)  
3 EL Butter (flüssig machen und zum Bestreichen des Teig verwenden)  
Oder Öl verwenden  
8 Tranchen Bratspeck

## Zubereitung

### Medaillons

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Medaillons beidseitig je ca. 1 1/2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen.

### Füllung

Das Brät und Petersilie vermischen, würzen.

### Füllen & backen

Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, jedes Teigblatt mit flüssiger Butter oder Öl bestreichen, alle Blätter aufeinanderlegen, in 4 gleich grosse Stücke schneiden.

Je 2 Specktranchen übers Kreuz in die Teigmitten legen, je ein Medaillon darauflegen und die Füllung darauf verteilen.

Teigecken nach oben ziehen und zusammendrücken.

Jedes Päckli mit Butter oder Öl bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, 5 Min. stehen lassen, mit restlichem Öl bestreichen.