

# Kochen mit Klaus

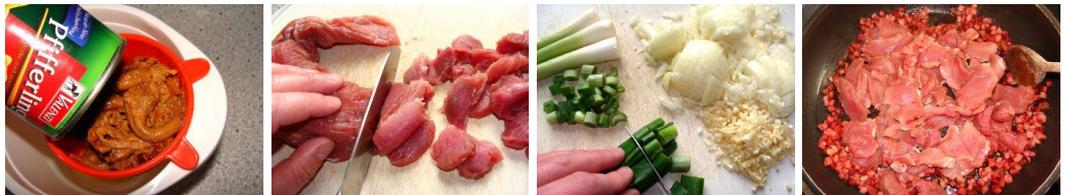
## Filet-Geschnetzeltes in Pfifferlingrahm

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 60 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln,
- 3 Knobizehen, 2 Dosen Pfifferlinge, 3 Lauchzwiebeln, 2 EL Butter,
- 1 Pck. Knorr f. Pfifferlingsauce, 2 EL helle Sauce, 50 ml Weißwein,
- 300 ml Milch, 250 ml Cremefine, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pfifferlinge abgießen. Filet waschen, trocknen u. in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen u. in breite Ringe schneiden.



2. Schinkenwürfel in Butter knusprig braten, Filet mitbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knoblauch zufügen u. glasig dünsten, Pilze mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit Cremefine u. Milch ablöschen. Helle Sauce u. Fix einrühren, aufkochen u. köchelnd eindicken lassen.



3. Lauchzwiebeln u. Kräuter unterheben, mit Wein verlängern u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Filet-Geschnetzeltes mit Lauchzwiebelringen garniert auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Klausis kurze Spätzle reichen.

