

Kochen mit Klaus

Filet-Pfännchen mit Pfifferlingen

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1,4 kg Schweinefilet, 100 g Schinkenwürfel, Pfeffer, 3 Knobzehen,
- 2 Zwiebeln, 300 g TK-Pfifferlinge, 250 g Champignons, 200 ml Sahne,
- 500 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix für Rustikales Filet-Pfännchen, Salz,
- 3 EL helle Sauce, Öl, 2 EL Bratensaft, 100 ml Weißwein, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Filet waschen, trocken tupfen u. in Medaillons schneiden, in Öl anbraten, herausnehmen u. pfeffern.



2. Schinkenwürfel, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Pilze mitbraten. Mit Brühe u. Sahne ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit dem Weißwein verlängern. Etwas salzen u. pfeffern.



3. Medaillons mit ausgetretenem Fleischsaft zugeben u. bei geringer Hitze zugedeckt ca. 25-30 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten:

Dazu selbstgemachte Knöpfle mit einem grünen Salat reichen.

