

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

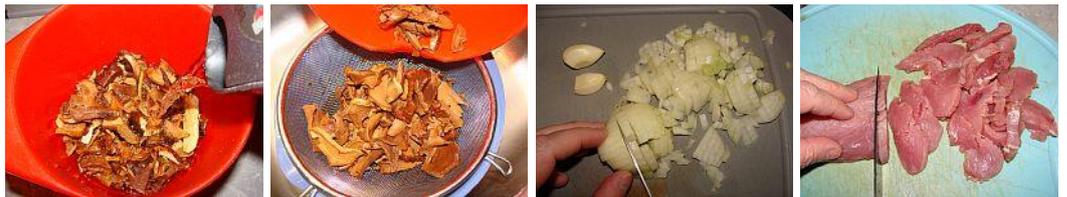
### Filetgeschnetzeltes in Steinpilzrahm

#### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 50 g getr. Steinpilze, 600 g Schweinefilet, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- Öl, Salz, Pfeffer, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Rahmsauce,
- 60 g Schinkenwürfel, 100 ml Weißwein, Petersilie, Schnittlauch

#### Zubereitung:

1. Pilze in heißem Wasser 5 Std. einweichen, abgießen u. Sud aufheben. Gemüse putzen. Zwiebeln in kleine, Knobi in feine Würfel schneiden. Filet waschen, trocknen u. in feine Scheiben schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl knusprig anbraten u. herausnehmen. Filet im Bratfett braun braten (Fleischsaft abschöpfen u. aufheben), salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitbraten. Cremefine, Senf, Fix unterrühren u. aufkochen. Mit Wein, Fleischsaft u. Pilzsud verlängern, 20 Min. eindicken lassen. Fleisch u. Schinken zugeben, erwärmen.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



#### Tipp des Chaoten:

*Dazu gebratene Knöpfle u. Feldsalat servieren!*

