

Kochen mit Klaus

Filetstreifen in Senfsahnesauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 Schweinefiletstreifen, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Öl, Salz, Pfeffer,
- Paprikapulver süß, je 1 EL mittelscharfer u. Dijon-Senf,
- 150g TK-Erbesen, 250 ml Cremefine, 1 Pck. helle Sauce,
- 100 ml Weißwein, 100 ml Milch, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln in kleine, Knobi in feine Würfel schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, salzen u. pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Paprikapulver unterrühren. Cremefine zugießen, Senf u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit Wein u. Milch ablöschen u. 10 Min. köcheln lassen.



3. Fleisch u. TK-Erbesen zugeben, erwärmen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Spätzle servieren!

