

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

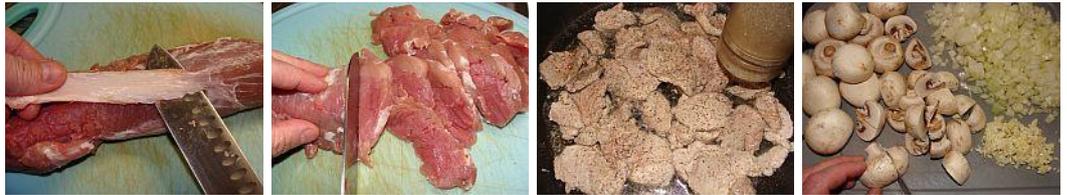
Fränkischer Filettopf

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 100 g Katenschinken, 600 g Schweinefilet, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz,
- 3 Knobzehen, 500 g Champignon, 3 EL Tomatenmark, 200 ml Sahne
- 250 ml Fleischbrühe, 2 TL Senf, 200 g Schmand, 100 ml Weißwein, Öl
- 1 Pck. Fix für Rahmsauce, 1 EL Bratensaft, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch von Sehnen befreien, in dünne Scheiben schneiden u. kurz in Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. achteln.



2. Im Bratfett Schinken, Zwiebeln u. Knobi anbraten, Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten. Mit Brühe u. Sahne ablöschen, Fix u. Schmand einrühren, salzen u. pfeffern, Bratensaft u. Senf einrühren, mit Wein verlängern, aufkochen u. ca. 20 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Öfters umrühren.



3. Fleisch mit den Kräutern unter die Sauce heben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu selbst gemachte Knöpfle reichen.

