

Kochen mit Klaus

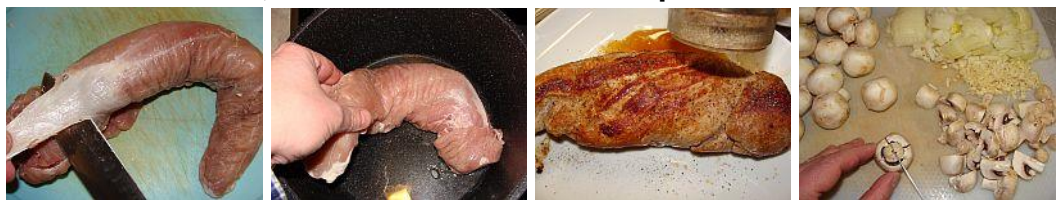
Herzhafter Filettopf

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 125 g Katenschinken, 700 g Schweinefilet, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz,
- 3 Knobizehen, 400 g Champignons, 4 EL Tomatenmark, 2 TL Senf, Öl
- 200 ml Sahne, 250 ml Fleischbrühe, 200 g Schmand, 80 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Rahmsauce, 1 EL Bratensaft, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch von Sehnen befreien, kurz rundum bei mittl. Hitze in Öl anbraten, herausnehmen, salzen, pfeffern u. auf einem Teller abkühlen lassen. 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. abkühlen lassen.



3. Das kalte Fleisch in 1 cm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden, mit den Kräutern unter die Sauce heben. Am nächsten Tag erwärmen, nicht mehr kochen! Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle oder Röstis reichen.

