

Kochen mit Klaus

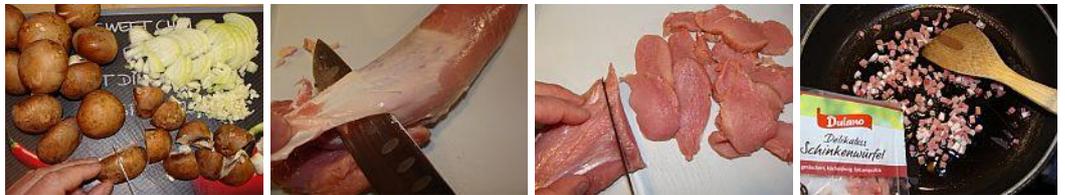
Jägerschnetzeltes

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Schweinefilet, 400 g braune Champignons, 1-2 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, 70 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, 1 TL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Rahmchampignons, 80 ml Weißwein,
- 200 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Champignons je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Filet waschen, trocknen, parieren u. in Streifen schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett braun braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten, Schinkenwürfel unterheben. Brühe u. Cremefine zugeben, Fix, Bratensaft einrühren, aufkochen u. abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 30 Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern.



3. Mit Pfeffer abschmecken, Kräuter unterrühren.



Tipps des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren!

