

Kochen mit Klaus

Klausis Filettopf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Schweinefilet, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 3 Knobizehen, Mehl,
- 500 g Champignons, 2 TL Senf, Öl, Weißwein, 250 ml Kochcreme,
- 250 ml Fleischbrühe, 75 g Schinkenwürfel, 1 P. Fix für Rahmsauce,
- 75 g Kräuter-Frischkäse, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch von Sehnen befreien, kurz rundum bei hoher Hitze in Öl anbraten, herausnehmen, salzen, pfeffern u. auf einem Teller abkühlen lassen. Zwiebeln, Knobis fein würfeln. Pilze putzen u. achteln.



2. Im Bratfett Schinken, Zwiebeln u. Knobis anbraten, Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. 1 EL Mehl mitbraten. Mit Brühe u. Kochcreme ablöschen, Fix, Senf u. Fleischsaft einrühren, mit Wein verlängern, aufkochen u. abkühlen lassen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis und/oder Bandnudeln reichen.

