

# Kochen mit Klaus

## Rahm-Filets Züricher Art

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 500 g Schweinefilet-Medaillons, 3 Knobizehen, 1 Zwiebel, Pfeffer,
- Salz, Öl, 500 g Champignons, 50 g Schinkenwürfel, 2 TL Senf,
- 250 ml Cremefine, 250 ml Fleischbrühe, 100 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Geschnetzeltes Züricher Art, 3 EL helle Sauce,
- TK-Schnittlauch & Petersilie

### Zubereitung:

1. Medaillons waschen u. trocken tupfen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze kleiner schneiden.



2. Medaillons in heißem Öl beidseitig scharf anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Pilze mitbraten. Mit Cremefine, Brühe u. Wein ablöschen, Fix einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Senf würzen. Fleisch zugeben u. abgedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.



3. Helle Sauce einrühren, aufkochen u. damit binden. Schnittlauch u. Petersilie unterheben.



**Tipp des Chaoten: Dazu Bärlauch-Bandnudeln servieren!**



Erstellt von Klaus am 15.08.2014