

# Kochen mit Klaus

## Rahmfilet mit Speckbohnen

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 1 Schweinefilet (ca. 600 g), Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 Knobzehen,
- 600 g grüne TK-Bohnen, 250 ml Cremefine, 60 g Schinkenwürfel, Öl,
- Bohnenkraut, 1 P. Rahmsauce, 100 ml Weißwein, Thymian, Petersilie

**Zubereitung:**

1. Zwiebel u. Knobi abziehen u. fein würfeln. Filet parieren, salzen, pfeffern u. in einer Pfanne in heißem Öl rundherum anbraten, herausnehmen u. in Alufolie wickeln. Im Ofen bei 80°C warmhalten.



2. Schinkenwürfel, 1/2 Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Bohnen mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Bohnenkraut würzen. Abgedeckt 15 Min. köcheln lassen. Offen weitere 10 Min. köcheln lassen.



3. Restl. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten. Mit Cremefine ablöschen, Fix einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Fleisch entnehmen, Fleischsaft zur Sauce geben. Filet in Scheiben schneiden u. auf der Sauce zur Beilage anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Knöpfle reichen.*



Erstellt von Klaus am 18.09.2022