

Kochen mit Klaus

Rahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 560 g Schweinefilet, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 60 g Schinkenwürfel,
- Je 1 Glas Pfifferlinge, Mischpilze u. Steinpilze, Salz, Pfeffer, Öl,
- 400 g Champignons, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. Fix f. Waldpilz-Sauce, 50 ml Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Champignons in Viertel oder Scheiben schneiden, Filet waschen, trocknen, parieren u. schnetzeln. Glas-Pilze abgießen.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten (austretenden Sud abfangen), mit Salz u. Pfeffer würzen u. entnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Champignons u. Knobi zugeben, glasig dünsten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix einrühren, aufkochen u. 15 Min. köcheln lassen. Mit Wein verlängern.



3. Fleisch u. Glas-Pilze zugeben, ca. 15 Min. köcheln lassen bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Mit Bandnudeln u. einem grünen Salat servieren!

