

Kochen mit Klaus

Rustikales Filet-Pfännchen

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 kg Schweinefilet, 300 g Bacon, Pfeffer, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln,
- 500 g Champignons, 500 ml Fleischbrühe, 200 ml Sahne, Öl,
- 1 Pck. Fix für Rustikales Filet-Pfännchen, 3-4 EL helle Sauce, Salz,
- 150 ml Weißwein, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Pilze vierteln oder halbieren. Filet waschen, trocknen u. in Medaillons schneiden. Diese pfeffern u. mit Bacon umwickeln. Filet in heißem Öl anbraten u. herausnehmen.



2. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Mit Brühe u. Sahne ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit dem Weißwein verlängern. Etwas salzen u. pfeffern.



3. Medaillons mit ausgetretenem Fleischsaft zugeben u. bei geringer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Nudeln, Spätzle oder Röstli mit einem Salat reichen.

