Kochen mit Klausi

Schweinefilet in Barbecuesauce (🌶)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1,3 kg Schweinefilet in Barbecue-Marinade, 500 g Paprika-Mix, Öl,
- 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 250 g Champignons, Salz, Pfeffer,
- 60 g Schinkenwürfel, 3 EL Tomatenmark,1 Dose geh. Tomaten,
- 250 ml Cremefine, 150 ml Fleischbrühe, 1 EL Bratensaft,
- 400 ml Barbecuesauce, 1 Dose BBQ-Bohnen, 1 kl. Dose Mais,
- 80 ml Weinbrand, Petersilie, Chiliflocken

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Marinade vom Filet streifen u. aufheben. Filet in Medaillons schneiden, in eine Auflaufform setzen, salzen u. pfeffern.

2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitdünsten, Paprika u. Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Tomaten, Cremefine, Brühe u. Barbecuesauce ablöschen. Mais u. BBQ-Bohnen zugeben, mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Bratensaft, Weinbrand u. Petersilie würzen.

3. Sauce über den Medaillons verteilen u. im Ofen bei 175°C ca. 45 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten: *Dazu Wedges servieren!*

Erstellt von Klausi am 13.04.2019