

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

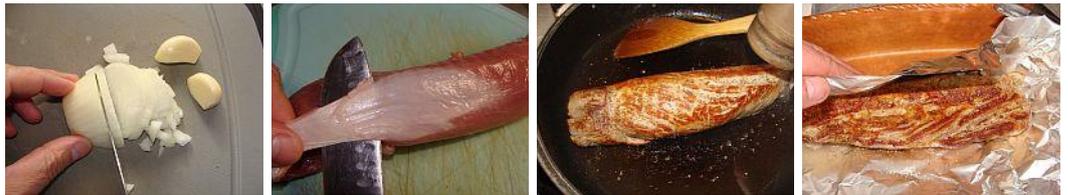
Schweinefilet in Pfefferrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Öl,
- 250 ml Cremefine, 300 ml Milch, 2 Pck. Fix für Rahmsauce,
- 1 EL Bratensaft, 2 TL grüner Pfeffer, 50 ml Weißwein, Schnittlauch,
- Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobis abziehen, fein würfeln. Fleisch waschen, trockentupfen u. von den Sehnen befreien.



2. Filet n heißem Öl rundum braun braten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. In Alufolie wickeln u. bei 100°C ca. 30 Min. fertig garen.



3. Zwiebeln u. Knobis im Bratfett glasig andünsten, mit Cremefine u. Milch ablöschen. Fix, Bratensaft u. Pfefferkörner einrühren, aufkochen, mit Wein verlängern. Salzen u. pfeffern, Kräuter einrühren.



4. Filet in Medaillons schneiden (ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce rühren) u. auf der Sauce zur Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle reichen!

