

Kochen mit Klaus

Schweinefilet mit Paprikagemüse

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Filet (500 g), 2 Zweige Thymian, 500 g Paprika-Mix, 2 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, 200 g Lauch, 2 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl,
- Paprikapulver, 50 g Schinkenwürfel, 50 ml Fleischbrühe,
- getrocknetes Rosmarin, Oregano, Thymian, 2-3 Thymianzweige

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika in grobe, Knobi in kleine Würfel, Lauch in Ringe schneiden. Zwiebeln achteln. Filet waschen, trocknen, von Sehnen befreien u. pfeffern.



2. Filet in heißem Öl rundum braun anbraten. Salzen u. mit Thymianzweigen belegt in Alufolie gewickelt ca. 30 Min. bei 120°C im vorgeheizten Backofen fertig garen.



3. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten. Zwiebelnspalten, Paprika, Lauch u. Knobi mitbraten. Brühe zugeben, abgedeckt ca. 5 Min. dünsten. Ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Kräutern abschmecken. Filet in Scheiben schneiden u. mit dem Gemüse zu der Beilage auf Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Bratkartoffeln reichen.

