

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Schweinefilet mit Pfeffersauce

#### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 650 g Schweinefilet, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Öl, Salz, Pfeffer,
- 300 ml Hühnerbrühe, 100 ml Weißwein, 2 Pck. Fix f. 3 Pfeffer Sauce,
- 2 EL helle Sauce, 1 Lorbeerblatt, 200 ml Sahne, 1 TL grüner Pfeffer,
- 1 EL TK-Petersilie

#### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Filet waschen u. trockentupfen.



2. Filet in heißem Öl rundum anbraten, herausnehmen, in eine Form legen, salzen u. pfeffern. Im vorgeheizten Ofen bei 120°C Ober/Unterhitze ca. 30 Min. garen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Mit Brühe ablöschen, Fix in 250 ml Wasser u. Weißwein anrühren u. zugießen. Helle Sauce einrühren, Lorbeerblatt zugeben, aufkochen. Mit Sahne verlängern. Salzen u. pfeffern, Pfefferkörner u. Petersilie unterheben. Filet aus dem Ofen nehmen, Fleischsaft in die Sauce rühren. Filet in Scheiben schneiden u. mit der Sauce auf Tellern anrichten.



#### Tipp des Chaoten:

*Dazu Bandnudeln mit Speck-Rosenkohl reichen.*

