

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Schweinefilet mit Steinpilzrahm

#### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 2 Schweinefilets (ca. 1,3 kg), 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Salz, Pfeffer,
- 125 g Schinkenwürfel, 1 kg Steinpilze, 300 g Cremefine, 150 ml Milch
- 150 ml Gemüsebrühe, 3 EL helle Sauce, Saucenbinder,
- 50 ml Weißwein, TK-Petersilie, Öl

#### Zubereitung:

1. Filet waschen, trockentupfen u. von den Sehnen befreien. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Steinpilze putzen u. in Würfel schneiden.



2. Filet rundum in heißem Öl scharf anbraten u. herausnehmen. Filet salzen u. pfeffern, in Alufolie wickeln u. in vorgeheiztem Ofen bei 125°C ca. 30-35 Min. garen.



3. Schinkenwürfel, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Pilze mitbraten. Mit Cremefine, Milch u. Brühe ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern u. mit Saucenbinder dicken. Filet entnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



4. Fleischsaft in die Sauce rühren, Filet in Scheiben schneiden, mit Steinpilzrahm u. der Beilage servieren.

*Tipp des Chaoten: Dazu Klausis Knöpfle servieren!*

