

# Kochen mit Klaus

## Schweinemedallions in Paprikarahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Schweinefilet, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, Öl,
- Salz, Pfeffer, 4 EL Tomaten- & 2 EL scharfes Paprikamark, Petersilie,
- 250 ml Cremefine, 250 ml Brühe, 1 Pck. Fix ungar. Paprika-Gulasch

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika klein würfeln. Filet waschen, trocknen, parieren, in 3 cm dicke Scheiben schneiden u. etwas flacher drücken.



2. Medallions beidseitig scharf in heißem Öl anbraten, entnehmen, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Paprika im Bratfett anbraten. Tomaten- u. Paprikamark mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen, sämig einkochen.



3. Medallions mit ausgetretenem Fleischsaft u. Kräutern zugeben u. in der Sauce erwärmen.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Spätzle und einen Salat servieren!*

