

Kochen mit Klaus

Schweinemedallions mit Pilzrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 550 g Schweinefilet, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 400 g Champignons,
- Salz, Pfeffer, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Rahmchampignons,
- 150 ml Brühe, 1 EL Bratensaft, Zucker, Butter, Thymian, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze vierteln. Filet waschen, trocknen, parieren u. in 3 cm dicke Scheiben schneiden.



2. Schweinefilet-Medaillons beidseitig scharf in heißem Öl anbraten, herausnehmen, entnehmen, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Pilze im Bratfett, anbraten. Salzen, pfeffern u. mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren u. sämig einkochen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern würzen. Medaillons zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle servieren! Super lecker!

