



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Jägertoast mit Schweinefilet und Champignons

500 g Schweinefilet
500 g Champignons
1 Zwiebel
1 Becher Crème fraîche
150-200 g Käse, Gouda
4 Scheiben Toastbrot
Salz und Pfeffer evtl. Kräuter



Jägertoast Video bei YouTube



**mychannel2015HD
Website**

Schweinefilet parieren, Medaillons schneiden. Zwiebel fein hacken, Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Medaillons in etwas Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und warm stellen. Zwiebeln in der Pfanne in etwas Butterschmalz oder Margarine kurz andünsten. Pilze dazu geben und so lange braten, bis sie eine schöne Farbe haben mit Salz und Pfeffer evtl. Kräutern würzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Creme fraiche einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinefilet auf dem Toast verteilen, Pilze darüber geben und mit dem Käse belegen. Solange im Ofen (Ober-/Unterhitze 200° C.) überbacken bis der Käse verlaufen ist.