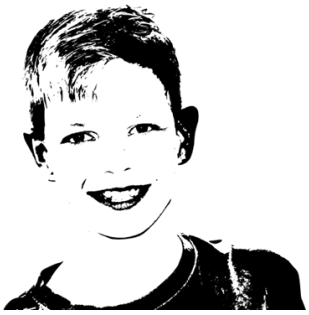

Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Schweinefilet überbacken

500 g Schweinefilet
50 g Butterschmalz
Salz
fisch gemahlenem Pfeffer
250g Champignons
50g Schinkenwürfel
1 Zwiebel
Knoblauch
10 g Weizenmehl
125 ml Wasser
125 ml Weißwein
1 Becher Creme fraiche
Senf
Worcestersauce
100-200g Emmentaler oder Gouda Käse

Schweinefilet überbacken Video bei YouTube

mychannel2016HD Website

Von dem Schweinefilet Fett und Sehnen entfernen, das Fleisch enthäuten, unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, in Streifen schneiden
Butterschmalz erhitzen, das Fleisch portionsweise dann anbraten, mit Salz fisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, in eine gefettete Auflaufform geben Champignons putzen und in Scheiben schneiden, in dem Bratfett anbraten, mit Salz Pfeffer würzen, mit 10 g Weizenmehl bestäuben, etwas bräunen lassen 125 ml Wasser und 125 ml Weißwein hinzufügen, unter Rühren erhitzen, mit Creme fraiche verrühren, die Sauce mit Senf und Worcestersauce abschmecken, über das Fleisch geben den Käse reiben und darüberstreuen die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.
Ober-unterhitze 200-220 C (vorgeheizt) ca.15 Minuten