

Filet Topf

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 kg Schweinefilet
800 g braune Champignons
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
150 g Creme Fraiche
500 g Kochsahne
1 TL Gemüsebrühepulver

Salz
Pfeffer
1 TL Paprika, rosenscharf
3 EL dunkle Sojasauce
70 ml Weißwein
3 TL Speisestärke
Frische Petersilie zum Bestreuen

Backofen vorheizen auf 230 Grad Ober/Unterhitze

Die Zwiebeln in feine Würfel hacken, Knoblauch pressen und Champignons in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons anbraten, mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühepulver und Paprikpulver würzen und ca. 8 Minuten garen.

Creme Fraiche, Sahne, Weißwein und Sojasauce zugeben, verrühren und 2 Minuten kochen. Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden und erneut aufkochen lassen.

Das Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Paprikasauce würzen. Die Filetstränge in gleichlange Filetstücke schneiden und in den Ofenmeister legen. Die Sauce über das Filet geben und den Topf mit dem Deckel verschließen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen.

Nach der Garzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen und in Scheiben schneiden. Die Sauce ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und das Gericht vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Zum Filet Topf schmecken Reis, Nudeln und Kartoffeln und ein frischer Gurkensalat.

Guten Appetit