Filettopf

Schnell gemacht und super lecker

Zutaten:
1kg Schweinefilet
500g Champingnons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400g Sahne
200g Schmand
150g Kräuterfrischkäse
250ml Gemüsebrühe
1 EL Limetten oder Zitronensaft
2 EL Tomatenmark
1 EL Petersilie getrocknet
30g Kräuterbutter
Gewürzmischung für das Fleisch

So funktioniert es!
Das Filet in ca., 4cm große Stück schneiden
Würzen nach Geschmack

So geht es weiter!
Pilze putzen, größere Pilze halbieren oder vierteln
Knoblauch fein hacken
Zwiebel grob würfeln
Alle Zutaten im Ofenmeister vermischen

So geht es weiter!
Das gewürzte Fleisch in die Sahnesoße drücken, so dass es mit der Soße bedeckt ist.
Deckel aufsetzen und für 50 – 60 Minuten in den auf 230C vorgeheizten Backofen geben.
Den Ofenmeister gleich auf unterste Einschubschiene in den Ofen geben, dann können 20 Minuten vor Garende die Kroketten auf oberster Schiene, (Umluft) auf dem Zauberstein und 2. Backofenrost gebacken werden.

Dazu passen. Nudeln, Kroketten und Reis

www.wt-cd

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481