

Pilz - Rahm - Filettopf

Mit Maggi Zwiebelsuppe

Zutaten

2 Schweinefilet

400g Champignons, frisch, grob geschnitten

300g Kräuterfrischkäse

200ml Sahne

4 EL Tomatenmark

1 Tüte Maggi Zwiebelsuppe

1 Zwiebel, in feine halb Ringe geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt



So funktioniert es!

Die Silberhaut vom Filet entfernen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Mit Salz, Pfeffer und etwas geräucherten Paprika würzen.

Die halben Zwiebelringe und grob geschnittenen Pilze in den Ofenmeister geben.

Das Fleisch dazu geben und die Tüte Zwiebelsuppe mit 400 - 500ml heißem Wasser aufgießen.

Die heiße Zwiebelsuppe, Frischkäse, Sahne und Tomatenmark in den Topf geben und alles kräftig verrühren.

Backofen 220C Umluft vorheizen!

Mit Deckel für 30 Minuten in den Ofen geben.

Nach dieser Zeit den Filettopf einmal umrühren und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Mit Deckel, zurück in den Ofen und für weitere 30 - 35 Minuten garen.

Den dunklen Rand der sich am Ofenmeister gebildet hat, mit einem Schaber und etwas Soße in den Filettopf wischen.

Mein Tipp!

Für zart rosa Fleisch reichen insgesamt 45 – 50 Minuten. Ich empfehle aber eine etwas längere Garzeit, da es zu Unterschieden im Fleisch kommen kann, sodass einige Stücke noch nicht gut gegart sind.

Dazu passen gut Reis und ein Karottengemüse.

Guten Appetit!