

Schweine-Filet in Pilz-Rahmsoße

Für 4 Portionen:

600 g Schweinefilet	200 g Pilze	250 ml Schmand
1 Schuss Weißwein	1 Schuss Weinbrand	1 Bund Petersilie
2 Stk. Schalotten	Salz, Pfeffer, Öl	

Die Petersilie fein schneiden.

Das Schweinefilet parieren und in 2 cm breite Stücke schneiden; danach salzen, in eine Pfanne mit erhitztem Öl legen, kurz kräftig anbraten und mit Weinbrand ablöschen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und an einen warmen Ort legen.

Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Pilze waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Pilze, Schalotten darin anbraten, Schmand einrühren, köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in die Pilz-Rahmsoße legen und mit Petersilie bestreuen.

Dazu Spätzle reichen und ein Glas Weißwein servieren.

NN am 11. Januar 2024