

# Filet-Topf

## **Für 4 Personen**

2 Schweinefilet    Öl                            100 g Schinkenwürfel  
5 Zwiebeln        2 TL Chilli getrocknet    3 Knoblauchzehen

## **Für den Guss:**

400 ml Sahne      1 Becher Schmand        100 ml Curryketchup  
Salz, Pfeffer

Schweinefilet säubern und in 5 cm große Stücke schneiden und anbraten.

Beiseite stellen. Schinkenwürfel anbraten. Zwiebeln säubern und in Streifen schneiden schmoren.

Knoblauch klein schneiden dazugeben.

Sahne, Schmand und Curryketchup und Chilli, Salz und Pfeffer verrühren.

Das Filet in eine Auflaufform geben, die Zwiebeln darüber verteilen und die Schmand-Mischung darüber geben.

Bei 175 Grad ca. 1/2 Stunde backen.

Dazu passen Salat und Kartoffelplätzchen.

NN am 19. Dezember 2011