

Schweine-Filet mit Pilzen

Für 6 Personen

3 Schweinefilets a 300 g	3 Becher Schmand	750 g Champignons
3 EL Öl	Salz, Pfeffer	Fleischgewürz
3 EL Weißwein	1 Zwiebel gewürfelt	Worcestersoße

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer, Salz und Fleischgewürz würzen. In heißem Öl rundherum anbraten. Pilze halbieren, mit der Zwiebel zu dem Fleisch geben. Kurz mit anbraten, mit Schmand ablöschen und 10 min. schmoren lassen. Abkühlen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Fleisch herausnehmen und die Soße etwas andicken, mit Wein, Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch zugeben und im Backofen 15-20 min. fertig schmoren. Fleisch herausnehmen, etwas ruhen lassen.

In Scheiben schneiden und mit der Soße und den Pilzen auf einer Platte anrichten.

NN am 01. Mai 2012