

Schweine-Filet-Topf

Für 4 Personen

2 Schweine-Filet

Öl

100 gr Schinken-Würfel

5 Schalotten

2 TL Chilli getrocknet

3 Knoblauch-Zehen

Für den Guss:

400 ml Sahne

1 Becher Schmand

100 ml Curry-Ketschup

Salz, Pfeffer geschrotet

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Schweine-Filet parieren, in 5 cm große Stücke schneiden und anbraten.

Schinken-Würfel anbraten. Schalotten säubern, in Streifen schneiden, hinzufügen und schmoren. Knoblauch klein schneiden und dazugeben.

Sahne, Schmand, Curry-Ketschup, Chilli, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Filet-Stücke in eine Auflauf-Form geben, die Schinken-Schalotten-Mischung darüber verteilen, alles mit der Sahne-Schmand-Mischung bedecken und 30 min. backen.

Dazu passen z. B. Salat und Kartoffel-Plätzchen.

NN am 04. Mai 2022