



...schwabenhaft gut!

Dem Feinsten  
aus der  
Schneider-Meisterküche

## Schweinefilet überbacken

(für 2 Personen)

### Zutaten:

500 g	Schweinefilet
50 g	Pflanzenfett
200 g	Champignons
10 g	Weizenmehl
125 ml	Wasser
125 ml	Weißwein
125 g	Crème fraîche
20 g	Emmentaler (gerieben)
etwas	Senf
etwas	Worcestersauce
etwas	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Schweinefilet (evtl. Fett und Sehnen entfernen, das Fleisch enthäuten) unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Pflanzenfett portionsweise erhitzen, das Fleisch portionsweise darin anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden - in dem Bratfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weizenmehl bestäuben und etwas bräunen lassen. Dem Ganzen Wasser und Weißwein hinzufügen und unter Rühren erhitzen.

Crème fraîche verrühren, mit Senf und Worcestersoße abschmecken und über das Fleisch gießen. Anschließend alles mit geriebenem Emmentaler bestreuen und die gefüllte Auflaufform auf dem Rost für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben (bei 200-225°C Umluft).

*Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.*