

Schweinefilet pikant

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Schweinefilet
- 1EL Butter oder Margarine
- Salz
- 2-3 mittelgroße Zwiebeln
- 1-2 Gewürzgurken
- 200g Champignonscheiben (Dose)
- 150g Tomatenpaprika (aus dem Glas)
- 250ml Sahne
- Pfeffer
- Zucker
- mittelscharfer Senf

Zubereitung:

- Schweinefilet waschen, trockentupfen, von Haut und evtl. Fett befreien.
- In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Butter erhitzen, Fleischscheiben kräftig anbraten, mit Salz bestreuen, herausnehmen.
- Zwiebeln abziehen, fein würfeln und im Bratenfett bräunen.
- Gewürzgurken in Streifen schneiden.
- Champignonscheiben und Tomatenpaprika abtropfen lassen.
- Die 3 Zutaten zu den Zwiebelwürfel geben, gut durchdünsten.
- Sahne hinzufügen, zum Kochen bringen und mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
- Das Fleisch hinzufügen, in der Soße erhitzen und etwas ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Beilage: Butterreis, grüner Salat

Guten Appetit!

Rezept von: Kerstin Sander, Twistringens-Mörsen