

Großmuttertopf - Schweinefilet mit Champignonsauce, Buttergemüse, Spätzle und Käse überbacken

1/3 Schweinefilet

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

2 STUECK	Schweinefilet
500 G	Champignons
1	Zwiebel
30 G	Butterschmalz
250 ML	Schlagobers
250 ML	klare Fleischsuppe
10 G	glattes Mehl
	gehackte Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Weißwein
1 EL	Sauerrahm
150 G	Bergkäse
50 G	Parmesan

Zubereitung

1. Die zugeputzten Schweinefilets in 12 gleichmäßige Medallions schneiden.
2. Salzen, pfeffern und in heißem Öl anbraten.
3. Anschließend bei 120°C ca. 10 Minuten ins Rohr geben.
4. Fett abgießen, Butter beifügen, fein geschnittene Zwiebel in die Pfanne geben und leicht rösten.
5. Blättrig geschnittene Champignons beifügen und kurz mitrösten.
6. Mit einem Spritzer Weißwein ablöschen und mit Sahne und Suppe aufgießen.

7. Ca. 5 min. köcheln lassen.
8. 1 EL Sauerrahm mit Mehl glattrühren und in die Sauce einrühren damit eine cremige Konsistenz entsteht.
9. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zitronensaft abschmecken.
10. Schweinefilets in eine feuerfeste Form einlegen, Sauce darüber geben.
11. Gemüse draufgeben und mit Spätzle bedecken.
12. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 250°C goldgelb gratinieren.

Mit blättrig geschnittenen Champignons und Speckwürfel wird es noch herzhafter.

Großmuttertopf - Schweinefilet mit Champignonsauce, Buttergemüse, Spätzle und Käse überbacken

2/3 Spätzle

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	glattes Mehl
2	Eier
4	Eidotter
200 ML	Milch
1 EL	Butter
	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Spätzle mittels Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Teig mittels Spätzlehobel einkochen, stets mit Kochlöffel umrühren.
4. Nockerl aufkochen lassen, abseihen und heiß abschwemmen.
5. Spätzle in Butter schwenken und leicht salzen.

Großmuttertopf - Schweinefilet mit Champignonsauce, Buttergemüse, Spätzle und Käse überbacken

3/3 Gemüse

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1	Brokkoli
1	Karotte
1	gelbe Karotte
1	Kohlrabi
1	Karfiol
	Salz

Zubereitung

1. Gemüse waschen und wenn nötig schälen.
2. Karotte, gelbe Rübe und Kohlrabi blättrig schneiden.
3. Bei Broccoli und Karfiol nur die Röschen nehmen.
4. Alles in Salzwasser knackig kochen.
5. Abseihen und mit kaltem Wasser abschwemmen.