

Überbackenes Schweinefilet bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Schweinefilet, Öl, Salz, Pfeffer, 200 gr frische Champignons, 10 gr Mehl, 50 ml Wasser, 125 ml Weißwein, 1 Becher Crème Fraiche, mittelscharfer Senf, Worcestersoße, 100 gr geriebener Gouda.

Die Vorbereitungen:

- Fleisch unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.-
Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und in eine gefettete Auflaufform geben. Champignons in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben, etwas anbräunen lassen. Wasser und Weißwein hinzufügen. Unter Rühren erhitzen, mit Crème Fraiche verrühren, die Soße mit Senf und Worcestersoße abschmecken. Übers Fleisch geben und mit Gouda bestreuen. Die Auflaufform in den Backofen schieben und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.