

Schweinefilet mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen

Schweinefilet mit Champignons:

- 600 g Schweinefilet
- 400 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 400 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Sahne
- 1 TL Senf
- 150 g Creme Fraiche
- 2 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Petersilie (gehackt)



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung - Schweinefilet mit Champignons:

1. Zuerst musst du das [Fleisch parieren](#): Dabei entfernst du die Sehnen und das Fett vom Schweinefilet. Schneide es in 3 cm dicke Medaillons. Würze sie von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.
2. Erhitze etwas Butterschmalz in einer Pfanne und brate die Schweinemedailles darin 3 Minuten von jeder Seite an. Nimm sie dann heraus und stell sie zur Seite.
3. Putze die Champignons. Schneide sie in Scheiben. Schäle die Zwiebel und würfel sie.
4. Erhitze wieder etwas Butterschmalz oder Öl in der Pfanne. Brate die darin goldgelb an.
5. Gib die Pilze dazu und brate sie 5 Minuten mit.
6. Verrühre die Speisestärke mit 3 EL Gemüsebrühe. Gib sie mit der restlichen Gemüsebrühe, dem Senf, der Creme Fraiche und der Sahne zu den Champignons. Lass die Soße aufkochen. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
7. Gib nun die Schweinemedailles in die Pilzrahmsoße und lass sie darin bei schwacher Hitze 5 Minuten gar ziehen.
8. Rühre die gehackte Petersilie unter und serviere das Schweinefilet mit einer Beilage deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

