



Das kleine Schloßgeheimnis

Schweinefilet

Salz und Pfeffer

2 EL Butter

2 EL Mehl

125 ml Brühe

125 ml Milch

250 ml süße Sahne

Wein, weiß

Zitronensaft

Muskat

1 EL Kerbel, gehackt

2 EL Petersilie, gehackt

Dill, nach Geschmack

500 g Champignons, frische

2 Camembert, oder Brie

Für 4 Personen

Filet in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und anbraten oder grillen. Butter zerlassen, Mehl einrühren und mit Brühe, Milch und Sahne aufgießen. Kurz aufkochen lassen und danach vom Herd nehmen. Mit Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen und zuletzt Kerbel, Petersilie und Dillspitzen unterziehen. Champignons in dünne Scheiben schneiden und in etwas Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in eine feuerfeste Form geben und die Champignons darauf verteilen. Camembert in Scheiben schneiden und auf die Pilze geben. Zuletzt mit der heißen Soße übergießen und zugedeckt im Backofen erhitzen.

Kann auch gut am Tag zuvor zubereitet werden.

Guten Appetit wünscht Ihre
Metzgerei Binder

Das Rezept stammt von Frau Edlmann
Danke