Rezept

Schwäbischer Filettopf

Ein Rezept von Schwäbischer Filettopf, am 29.04.2024

Zutaten

	je 4 kleine Filetsteaks von Rind, Kalb und Schwein (insgesamt ca. 500 g)
2	Sardellenfilets in Salzlake
100 g	saure Sahne
	Salz
	Pfeffer
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Zitronenviertel zum Beträufeln
100 g	kleine Champignons
1	Zwiebel
200 g	Sahne
250 g	Spätzle (Fertigprodukt)
2 EL	Butter
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Schnittlauchröllchen
4	Portions-Steinguttöpfchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 75° (Umluft 65°) vorheizen, die Steinguttöpfchen darin erwärmen. Steaks leicht klopfen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Sardellenfilets abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Sahne und saure Sahne verquirlen.

2. Spätzle nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit der Butter vermischen. Auf die Töpfchen verteilen, im Ofen warm halten. Steaks salzen und pfeffern. In einer Pfanne im Butterschmalz bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Min. je Seite braten, auf die Spätzle verteilen. Im Bratfett Zwiebel und Pilze 5 Min. anbraten. Sardellen und Paprikapulver unterrühren, Sahnemischung angießen, aufkochen lassen. Salzen und pfeffern, über Filets und Spätzle gießen. Mit Schnittlauch und Zitronenvierteln garnieren.