Rezept

Geschnetzeltes Schweinefilet mit Waldpilzen

Ein Rezept von Geschnetzeltes Schweinefilet mit Waldpilzen, am 14.02.2026

Zutaten

1	großes TK-Schweinefilet (ca. 600 g)
1/2 EL	edelsüßes Paprikapulver
1	rote Chilischote
	Salz
2 TL	Mehl
150 g	Sahne
1 Bund	Schnittlauch (ersatzweise 2-3 EL TK-Schnittlauch)
	Pfeffer
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 EL	Öl
1 Pck.	TK-Waldpilzmischung (380 g)
150 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
1-2 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Schweinefilet 12 Std., z. B. über Nacht, im Kühlschrank auftauen lassen. Am nächsten Tag das Filet waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Stückchen schneiden. Chili putzen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze unter Wenden in 2-3 Min. braun anbraten. Herausnehmen, salzen und auf einem Teller abgedeckt warm halten.

3. Die gefrorenen Pilze in das heiße Bratfett geben, 5 Min. unter Wenden braten. Frühlingszwiebeln und Chili dazugeben und 3 Min. mitbraten. Alles mit dem Mehl bestäuben und 1 Min. anschwitzen. Dann mit der Brühe und der Sahne ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze 3 Min. kochen lassen.

4. Das Fleisch samt gezogenem Fleischsaft hinzufügen und 2 Min. miterhitzen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Zwei Drittel davon unter das Geschnetzelte heben, den Rest darüberstreuen. Dazu schmecken Rösti, Bandnudeln oder Kartoffelpüree.