

Rezept

Geschnetzeltes in Kartoffel-Lauch-Sauce

Ein Rezept von Geschnetzeltes in Kartoffel-Lauch-Sauce, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 300 g Kartoffeln | 400 ml Gemüsefond |
| 150 g Sahne | 2 TL Senf |
| Salz | 1 Stange Lauch |
| 500 g Schweinefilet | 2 EL Öl |
| 2 EL Butter | Pfeffer |
| 50 ml trockener Weißwein | 50 g würziger Käse (z.B. alter Gouda) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Gemüsefond erhitzen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 12-15 Min. bissfest garen. 4 EL Kartoffeln herausnehmen und beiseitestellen, restliche Kartoffeln weich garen und in der Brühe zerstampfen. Sahne und Senf zugeben, unterrühren und salzen.
2. Inzwischen die Lauchstange halbieren, waschen und putzen. Den Lauch quer in dünne Scheiben schneiden. Das Schweinefilet in 1 cm breite Streifen schneiden.
3. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Hälfte des Fleisches zugeben, 1 Min. anbraten, wenden und 1 weitere Min. braten. Fleisch herausnehmen, salzen, pfeffern. Übriges Fleisch genauso zubereiten. Das Fleisch abgedeckt auf einem Teller beiseitestellen.
4. Die Butter in der Pfanne erhitzen und den Lauch darin 1 Min. andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein ablöschen und 2-3 Min. fast vollständig einkochen lassen. Den Käse reiben. Beiseitegestellte Kartoffelwürfel, die Kartoffelsauce und den Käse dazugeben und unter Rühren aufkochen, das Fleisch zugeben und erhitzen, aber nicht mehr kochen. Geschnetzeltes noch mal abschmecken und servieren.