

Rezept

Schweinefilet »Stroganoff«

Ein Rezept von Schweinefilet »Stroganoff«, am 26.02.2024

Zutaten

150 g Champignons	1 kleine Zwiebel
1 EL Öl	2 Schweinemedallions (à ca. 70 g)
Salz	Pfeffer
1 TL Mehl	150 ml Fleischbrühe
5 EL Sahne	1 TL Senf
150 g frische Spätzle (Kühlregal)	1 Gewürzgurke
Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und halbieren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Medallions pro Seite 1 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze 2 Min. mitbraten. Zwiebel kurz mitbraten, salzen und pfeffern. Pilze mit Mehl bestäuben, kurz anbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Den Senf einrühren. Alles aufkochen.
2. Spätzle dazugeben und alles offen 3-4 Min. köcheln lassen. Die Gurke längs halbieren und in Scheiben schneiden. Gurke unterheben, alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.