

Rezept

# Schweinemedallions Stroganoff

Ein Rezept von Schweinemedallions Stroganoff, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Schweinefilet	je 200 g Champignons und Egerlinge
<b>150 g</b> Gewürzgurken	<b>150 g</b> Perlzwiebeln (Glas)
<b>2 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>125 ml</b> Gemüsebrühe
<b>300 g</b> Sahne	<b>2 TL</b> scharfer Senf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Das Schweinefilet trocken tupfen, in 12 Stücke schneiden und diese flach drücken. Die Pilze putzen, abreiben und halbieren. Die Gurken in Streifen schneiden. Die Perlzwiebeln abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin auf jeder Seite 3-4 Min. bei starker Hitze braten, herausnehmen. Salzen und pfeffern, warm halten.
3. Die Pilze mit der Butter in die Pfanne geben, unter Rühren 3 Min. braten. Tomatenmark einrühren, mit Brühe ablöschen. Sahne dazugießen, aufkochen, 5 Min. einkochen lassen. Salzen und pfeffern, Senf einrühren. Fleisch, Gurken und Zwiebeln in die Sauce geben, kurz heiß werden lassen.