

Rezept

# Schweinemedallions in Pilzsahne

Ein Rezept von Schweinemedallions in Pilzsahne, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> kleine Champignons	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>350 g</b> Schweinefilet (Mittelstück)	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>1 EL</b> Pflanzenöl
<b>2 TL</b> Butter	<b>125 g</b> Sahne
<b>6 EL</b> Hühnerbrühe	<b>1 TL</b> Senf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Pilze abreiben und putzen; die größeren halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden.
2. Das Filet waschen, trocken tupfen und in 2-3 cm dicke Scheiben (Medallions) schneiden. Rundum salzen und pfeffern.
3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Medallions von jeder Seite 3-4 Min. bei mittlerer Hitze braten, dann herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.
4. In der gleichen Pfanne die Butter erhitzen, Frühlingszwiebeln darin kurz andünsten. Pilze dazugeben, salzen und pfeffern, bei mittlerer Hitze 5-6 Min. garen. Sahne und Brühe dazugießen, 5-6 Min. bei starker Hitze einkochen, bis die Sauce cremig ist. Senf einrühren. Fleisch in die Champignonsauce einlegen, 5 Min. sanft kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.