Filetgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Das Filetgeschnetzelte mit Pilzrahmsauce ist eine feine Köstlichkeit. Das herzhafte Rezept ist rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

300 g	Kalbsfilet
0.5 Stk.	Zwiebel
100 g	Champignons
3 EL	Öl
200 ml	Rinderbrühe
150 ml	Schlagobers
125 g	Sauerrahm
1 TL	Butter
1 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Schnittlauch (fein gehackt)
Nach Belieben	Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für das **Filetgeschnetzelte mit Pilzrahmsauce** das Kalbfleisch in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Schieben schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerhacken.

2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, beidseiting kurz anbraten, nach Belieben salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Die Butter im Bratenrückstand schmelzen, Zwiebeln und Champignons glasig dünsten. Mit Rinderbrühe ablöschen und Schlagobers einrühren.

4. Den Sauerrahm mit Mehl verquirlen, zur Sauce geben und 2-3 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Das Fleisch in die Pfanne geben und erwärmen lassen. Je nach Belieben mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

Tipp

Zum Filetgeschnetzelten mit Pilzrahmsauce Püree oder Nudeln und gedämpftes Gemüse servieren. Anstelle von Champignons kann man auch Steinpilze verwenden.