Lungenbraten im Semmelknödelmantel-mit-Schwammerlsauce

Mit dem Rezept für einen Lungenbraten im Semmelknödelmantel-mit-Schwammerlsauce lässt sich ganz einfach ein leckeres Gericht zaubern. Himmlisch zart!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,0 h

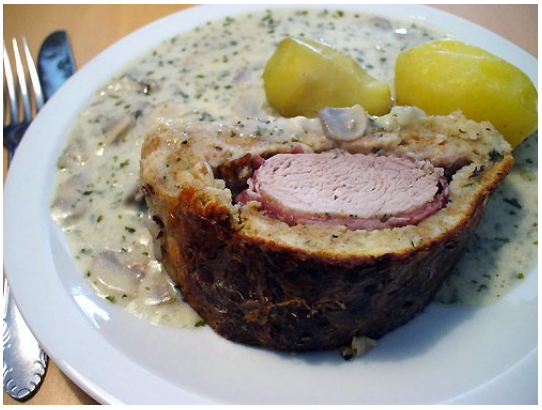

Foto: Gerda

Zutaten

Für das Filet

1 Stk.	Schweinefilet
400 g	Knödelbrot
250 ml	warme Milch
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
100 g	Käse
0.5 Bündel	Petersilie
200 g	Bauchspeck
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Schwammerlsauce

500 g	Schwammerln
100 ml	Wasser
150 ml	Weißwein
3 EL	Butter

2 Stk.	Zwiebel
1 Becher	Schlagobers
1 Prise	Muskat
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Lungenbraten im Semmelknödelmantel-mit-Schwammerlsauce** zuerst den Backofen auf 175° vorheizen.

2. In der Zwischenzeit das Schweinefilet mit einem scharfen Messer von Sehnen und Fett befreien, danach mit Salz und Pfeffer einreiben.

3. Dann Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken.

4. Jetzt eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Schweinefilet von allen Seiten scharf anbraten, vom Herd nehmen.

5. Milch in einen Topf geben und erwärmen, aber nicht kochen!

6. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen, durchmischen und für etwa zehn Minuten ziehen lassen.

7. Anschließend Eier verquirlen und zusammen mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch zu dem Knödelteig geben. Petersilie und Käse zufügen, alles gut vermengen.

8. Als Nächstes eine Kastenform mit Speck auslegen und die Hälfte des Knödelteigs darüber verstreichen. Das Fleisch darauf legen und die restliche Knödelmasse auf dem Fleisch verstreichen, mit Alufolie abdecken.

9. Alles nun für etwa eine Dreiviertelstunde in den Backofen stellen.

10. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Schwammerln unter fließenden Wasser putzen, den Stiel entfernen und in feine Scheiben schneiden.

11. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

12. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln zufügen und anschwitzen lassen. Die Schwammerl zufügen und dünsten lassen.

13. Mit Wein ablöschen und mit Wasser und Schlagobers aufgießen. Die Sauce fünf Minuten bei

mittlerer Hitze kochen und öfter umrühren. Mit Salz, Pffeffer, Muskat und Paprikapulver abschmecken und die Hitze reduzieren.

14. Die Folie vom Lungenbraten entfernen und für eine weitere Viertel Stunde backen lassen. Herausnehmen, wenn die Oberfläche schön gebräunt ist. Zusammen mit der Schwammerlsauce servieren.

Tipp

Statt mit Schweinefilet, lässt sich der Lungenbraten im Semmelknödelmantel-mit-Schwammerlsauce auch mit Rinderfilet zubereiten.