Schweinsfischerl in Pilzrahmsauce

Das Schweinfischerl in Pilzrahmsauce ist ein schmackhaftes Hauptgericht, und rasch auf den Mittagstisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

600 g	Schweinsfilet
200 g	Pilze
250 ml	Schlagobers
1 Schuss	Weißwein
1 Schuss	Weinbrand
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Schalottenzwiebeln
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Ein Schweinsfischerl in Pilzrahmsauce ist schnell zubereitet und kommt besonders gut bei der ganzen Familie an. Dafür das Schweinefischerl reinigen, putzen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Das Fleisch salzen, Öl in einer Pfanne erhitzen und kurz, kräftig anbraten. Mit etwas Weinbrand ablöschen. Die Schweinsfischerl Stücke aus der Pfanne nehmen, pfeffern und warm stellen.

2. Schalotten schälen und schneiden, Pilze waschen und in Stücke schneiden. In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und die Pilze und Schalotten anbraten, mit Schlagobers und Sahne aufgießen und köcheln lassen, Bei Bedarf noch etwas Schlagobers hinzufügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

3. Das Fleisch in die Pfanne mit der Pilzrahmsauce geben, und mit der geschnitten frischen Petersilie bestreuen. Als Beilage Spätzle reichen.

Tipp

Schweinsfischerl in Pilzrahmasauce mit frischem grünen Blattsalat und ein Glas trockenen Weißwein servieren.