



REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Dazu passen Kroketten, Klöße oder Rösti und ein frischer Salat!



Filettopf „Toskana“

ZUTATEN

- 2 Schweinefilet
 - Omas Butteröl*
 - 125 g Schinkenwürfel
 - 2-3 Zwiebeln
 - 1 TL Knobi Chips*
 - 1/2 TL Let it Burn*
- *Edelschmaus Originalprodukt

Für den Guss:

- 2 TL Toskana Gewürzzubereitung*
- 200 ml Chili-Sauce
- 400 ml Sahne
- 1 Becher Schmand (200 g)
- Meersalz* und Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Schweinefilet säubern und in 5 cm große Stücke schneiden und in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Filet in eine Auflaufform geben und vorerst beiseite stellen. In der gleichen Pfanne Schinkenwürfel anbraten.

Zwiebeln säubern und in Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmoren. Knobi Chips in der Hand etwas zerbröseln und mit dem Let it Burn ebenfalls in die Pfanne geben. Aus der Sahne, Toskana Gewürzzubereitung, Chili-Sauce und Schmand einen Guss herstellen.

Gut verrühren und mit Meersalz und Regenbogenpfeffer abschmecken. Die Zwiebel-Schinkenmasse über dem Filet in der Auflaufform verteilen und im Anschluss den Guss darüber geben. Bei 175 Grad ca. 1/2 Stunde backen und servieren.