

# Filetkröstchen mit Champignons

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

## Zutaten (6 Personen)

- » 750g Champignons
- » 1 Bund Lauchzwiebel(n)
- » 1/2 Bund Petersilie
- » 1kg Schweinefilet
- » 4-5 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Butter/Margarine
- » 2 Beutel Fix für Sauce Hollandaise
- » 200g Schlagsahne
- » 1 Spritzer Worcestersauce

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

16-30min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Vorbereitung

- Pilze putzen, in Scheiben schneiden
- Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden
- Petersilie waschen, hacken

### Soße zubereiten

- Soßenpulver in ¼l Wasser einrühren, aufkochen
- Sahne zugießen, aufkochen
- vom Herd nehmen
- Butter unterrühren
- Petersilie zugeben
- mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken

### Fertigstellung

- Filets in etwas Öl ringsum kräftig anbraten
- Fleisch salzen und pfeffern
- in eine gefettete Auflaufform legen
- Pilze in restlichem Öl kräftig anbraten
- Lauchzwiebeln kurz mitbraten
- salzen, pfeffern
- Mischung auf dem Fleisch verteilen
- Hollandaise über das Fleisch gießen
- bei 175°C ca. 25min backen
- Filet aufschneiden und mit Kartoffelbrei servieren

Nährwerte: 560kcal/E44g/F37g/KH8g pro Portion

angelegt am: 15.09.2010

Rezept-Nr: 2353

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2019 M.Hennicke