

Schweinefilet

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Schweinefilet
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 2 Scheiben Schinken oder Schinkenspeck
- 1 Liter Wasser (maximal)
- 4 Esslöffel Bratfett
- 1 Becher saure Sahne
- 1 gestrichener Esslöffel (Kartoffel-)stärkemehl

Zubereitung

Die Filets werden mit einem scharfen Messer von Sehnen und Restfett befreit und mit Salz und Pfeffer eingerieben.

Die Filets werden in dem heißen Bratfett allseitig in einer Pfanne angebraten. Ebenfalls mitgebraten wird der Schinken.

Dann wird (0,5 l) Wasser aufgefüllt.

Nach 70 Minuten Köcheln auf kleiner Flamme sind die Schweinefilets gar (wenigstens einmal wenden und ab und zu Wasser nachfüllen).

Die Filets werden aus der Pfanne genommen und mit einem scharfen Messer zerteilt.

Die saure Sahne wird mit dem Stärkemehl verrührt, löffelweise wird der Sahne heiße Soße zugegeben. Ist die Sahne lauwarm, wird sie in die kochende Filetsoße eingerührt bis die Soße schön glatt und sämig ist.

Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Anrichtung

Zum Schweinefilet gehört auf alle Fälle die Sahnesoße. Es passen Kartoffeln und Erbsen dazu.

