

Heilbronner Leibgericht – von allem etwas...



Heilbronner Leibgericht - von allem etwas...

Wie wäre es mit saftig gebratenen Schweinefilets in cremiger Pilzsoße? Und dazu eine ebenbürtige Begleitung? Nein, ich meine nicht Wein, sondern die Klassiker Maultaschen, Spätzle und Schupfnudeln. Aber was wählen? Für welche Beilage würdet Ihr Euch entscheiden?

Um diese Qual der Wahl zu entgehen, wurde das "Heilbronner Leibgericht" erfunden, denn dieses vereint die köstlichen, heimischen Spezialitäten auf einem Teller: Maultaschen, Spätzle, Schupfnudeln, dazu Filet und viel, viel Soße.

Wir haben das Gericht getestet und für ausgezeichnet empfunden. Deswegen hier die Rezeptur für **Heilbronner Leibgericht**:

Zutaten

- 600-700 g Schweinefilet, sauber pariert
- Salz, Pfeffer und Öl zum Braten

Für die Pilzsoße:

- 500 g Champignons
- 400 ml Gemüsebrühe
- 125 g Weißwein
- 250 g Crème fraîche
- 30 g Kräuterbutter
- 1-2 TL Soßenbinder, hell
- Frische Kräuter, z.B. Petersilie oder Schnittlauch

Beilagen:

- 4 Maultaschen (in Brühe gekocht)
- 250 g Schupfnudeln
- 250 g Spätzle

Zubereitung

Das Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Die Scheiben anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite nur 1 Minute anbraten, dann auf Teller geben und im Ofen bei 75°C warmhalten.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die Pilze in Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in der Pfanne anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und 3 Minuten einkochen.

Mit Brühe auffüllen und ca.15 Minuten sanft köcheln lassen. Zuletzt die Crème fraîche und den Soßenbinder hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln. Zuletzt die Kräuterbutter, Salz und Pfeffer hinzugeben. Nicht mehr kochen lassen und den Topf beiseitestellen.

Zum Servieren die Maultaschen, Spätzle und Schupfnudeln erwärmen.

Mit Schweinefilet und Champignons-Soße anrichten und mit Kräutern bestreuen.