

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.