

SCHWEINSFILET MIT STEINPILZSAUCE

Zutaten:

- 1x Schweinsfilet
- Etwas Olivenöl
- 1 mittlere Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 200g Steinpilze
- ca. 200ml Cremefine (zum Kochen)
- 1/16 l Weißwein



Zubereitung:

Schweinsfilet putzen, portionieren und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet mit Olivenöl gut anbraten (ca. 5 Minuten pro Seite).

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Zwiebel schälen, klein schneiden und kurz anbraten. Anschließend Steinpilze schneiden, dazugeben, rösten und mit Weißwein ablöschen. Nun Cremefine begeben und unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen lassen. Das Filet kurz dazugeben und abschmecken.