

Gefülltes Schweinefilet

Zutaten

- 500 g Schweinefilet
- 150 g Gouda-Käse
- 150 g gekochter Schinken
- 2 Tomaten
- 40 g Bratfett oder Olivenöl
- 1/4 l Fleischbrühe
 - Salz
 - Pfeffer
- Für die Sauce:
 - 1/8 l Sahne
 - Salz
 - 1 TL Tomatenmark
 - Paprikapulver



Zubereitung

Das Schweinefilet der Länge nach einschneiden (nicht ganz durchschneiden), aufklappen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Gouda, gekochten Schinken und gehäutete Tomaten in feine Streifen schneiden, vermischen und in das aufgeschnittene Filet legen. Das Filet zusammenklappen und mit Holzspießchen fixieren.

Das Öl erhitzen und das Filet darin auf beiden Seiten gut anbraten. Die Fleischbrühe aufgießen und bei geringer Hitze ca. 20 Min. schmoren. Das Filet herausnehmen, von den Spießchen befreien und in Scheiben schneiden.

Die Sahne in die Soße einrühren, mit Tomatenmark, Salz und Paprikapulver abschmecken und zu den Filetscheiben servieren.

Dazu schmecken Semmelknödel oder Nudeln.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.