

SAHNEGESCHNETZELTES MIT PORTWEIN

SAHNEGESCHNETZELTES MIT PORTWEIN

In der Grillsaison gab es bei uns ab und an Schweinemedallions. Das Problem - da brauche ich nur die schönen, runden Medallions. Die Endstücken sind dafür nicht so gut geeignet, sie garen zu ungleichmäßig. Halb so wild, ich habe sie gesammelt und eingefroren um daraus Geschnetzeltes zu machen. Und jetzt war es so weit - es gab Sahnegeschnetzeltes mit Portwein, Pilzen, Paprika und Reis. Perfekt für die kalten Tage!



Zutaten für 2-3 Personen:

200g Shitake

2 EL Butter

200g Schweinefilet

Pfeffer & Salz

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

200ml Portwein

100g Schlagsahne

1 rote Paprika

2 Zweige Estragon

120g Reis

Zubereitung:

1EL Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch in Streifen schneiden. Das Fleisch rundum anbraten, aber nicht komplett durchgaren. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



Die Pilze in Scheiben schneiden und mit der restlichen Butter in die Pfanne geben. Die Pilze kräftig anbraten. In dieser Zeit den Reis mit der entsprechenden Menge Salzwasser aufkochen und nach Packungsanleitung zubereiten.



Zwiebeln, Karotte und Knoblauch schälen und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Etwas anrösten und dann mit dem Portwein und einer Tasse Wasser ablöschen. Den Bratensatz vom Boden der Pfanne lösen.



Die Paprika klein würfeln und die Paprikawürfel dazu geben. Die Sahne einrühren und den feingehackten Estragon dazu geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Das Geschnetzelte mit Reis auf dem Teller anrichten.

Lasst es euch schmecken!

