

Schweinelachs mit Pilzen

Zutaten für 3 Portionen:

800 g Schweinelachse
200 g Champignon
500 ml Gemüsebrühe
200 g Rhönland Landrahm
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 Zwiebel
100 ml Wein
1 EL Butter

Zubereitung:

Den Schweinelachs waschen, trocken tupfen und mit Salz, frischem Pfeffer und Paprikapulver würzen.

In einem Bräter die Butter erhitzen, den Schweinelachs darin von allen Seiten scharf anbraten. Danach die klein geschnittene Zwiebel und Pilze dazugeben und kurz mit braten. Alles mit Brühe ablöschen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Den Bräter in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen. Das Fleisch ca. 50 Min. garen, dabei mehrmals wenden.

Danach den Bräter wieder auf die Kochplatte stellen. Das Fleisch herausnehmen und schneiden.

In die Soße Landrahm und Wein geben. Bei Bedarf die Soße mit etwas Mehl andicken und nach Belieben abschmecken. Anschließend das Fleisch wieder in die Soße geben.

Den Braten mit Rhönland Bandnudeln und frischem Salat servieren.

Guten Appetit!

