

Schweinefilet

schnell und lecker

Zutaten für 4 Personen:

800g Schweinefilet
etwas Thymian und Olivenöl
250g Gemüsebrühe
250g Landrahm
etwas Pfeffer, Salz, Worcestersauce

Zubereitung:

Die Filets mit Thymian einreiben und im heißen Öl rundherum gut anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, pfeffern , etwas Salzen und ca. 10– 15 Min. köcheln lassen.

Das Fleisch aus der Soße nehmen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zu der Soße den Landrahm und etwas Worcestersauce geben, gut verrühren und abschmecken. Die Filetstücken wieder in die Soße legen und noch mal kurz durchziehen lassen.

Das Fleisch kann noch rosa sein, dann ist es ganz zart.

Dazu passt ein frischer Salat!

Guten Appetit!