

Würziger Schweinefilettopf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweinefilet

3 Stk. Zwiebeln

ca. 200g Rippenspeck

200 g Gewürzketchup

400 ml Sahne

200 g Landrahm

Fett für die Auflaufform

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Filet waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und den Rippenspeck würfeln. Auflaufform ausfetten. Das Filet leicht würzen und in die Auflaufform mit dem Rippenspeck und den Zwiebelringen einschichten.

Aus Gewürzketchup, Sahne und Landrahm eine Soße herstellen und über die Zwiebeln gießen. Bei 200 Grad Umluft 45 Minuten backen.

Dazu passt sehr gut Reis oder Pommes.

Guten Appetit!