

# 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!*