

Auflauf mit Schweinefilets

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 200 g gekochter Schinken
- 1 große Dose Pfifferlinge
- 500 g frische Champignons
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 2 x süße Sahne
- 1-2 x saure Sahne

Zubereitung:

Die Schweinefilets in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Schinken kleinschneiden und ebenfalls ganz kurz anbraten. Champignons vierteln und kurz mit Salz und Pfeffer dünsten. Zwiebel in feine Ringe schneiden und in der Pfanne glasig braten lassen. Süße und saure Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, einigen Tropfen Tabasco und ein wenig Cheyenne-Pfeffer ziemlich scharf würzen.

Die vorbereiteten Zutaten in einer gefetteten Auflaufform in folgender Reihenfolge schichten:

1. Fleisch
2. Schinken
3. Pilze
4. Zwiebel

Dann die gewürzte Sahne darüber gießen und 7 – 8 Std. kühl (aber nicht im Kühlschrank) stehen lassen. Bei 200 – 220 Grad ca. 1 Std. im Backofen backen. Sollte die Oberfläche zu früh braun werden, mit Backpapier abdecken.

Guten Appetit!

(ausprobiert von Kathi Pohl, Morschenich)