

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln à la Crème Mit Filet

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Kartoffel, Pilz, Schwein, Gemüse

| | | | | | |
|-----|-----------|---|-----|-------|---------------|
| 1 | kg | Fest kochende Kartoffeln | | | Salz |
| 2 | mittelgr. | Zwiebeln | | | Pfeffer |
| 75 | g | Geräucherter durchwachsener - Speck | 1 | Prise | Zucker |
| | | | 1 | Essl. | Butter |
| 200 | g | Kleine Champignons | 1 | | geh. EL Mehl |
| 1 | | Schweinefilet (ca. 300 g) | 150 | g | Schlagsahne |
| 1 | Teel. | Bratkartoffel- Würzer (von - Ostmann) (evtl. mehr) | 1 | Teel. | Gemüsebrühe |
| | | | 50 | g | Gouda (Stück) |
| 2 | Essl. | Öl | 1 | | Lauchzwiebel |

ZUM GARNIEREN

Crème fraîche; evtl

Petersilie; evtl

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.
 2. Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Speck fein würfeln. Pilze putzen, evtl. waschen. Filet waschen, trocken tupfen und in 8 Medaillons schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
 3. Speck in einer großen ofenfesten Pfanne knusprig braten, herausnehmen. Kartoffeln im Speckfett Portionsweise goldbraun braten. Hälfte Zwiebeln kurz mit braten. Mit Bratkartoffel - Würzer abschmecken. Speck wieder zugeben.
 4. Öl in einer 2. Pfanne erhitzen. Medaillons darin pro Seite 1-2 Minuten anbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Pilze und Rest Zwiebeln im Bratfett anbraten. Butter zufügen, erhitzen. Mehl darin anschwitzen. 350 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Aufkochen und kurz köcheln. Mit etwas Bratkartoffel- Würzer und Zucker abschmecken.
 5. Pilzsoße über die Kartoffeln verteilen. Medaillons darauf setzen. Käse darüber reiben. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten überbacken.
 6. Lauchzwiebel putzen, waschen und fein schneiden. Über die Bratkartoffeln streuen und evtl. garnieren.
- :Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.