

# Omas Rezepte Sammlung

## Omas Schweinefilet In Pfifferling Sauce - Rezept Empfehlung !

Zutaten Für Das Schweinefilet für 4 Personen

---

4 Schweinefilet	Margarine zum Braten
2 Dosen Pfifferlinge a 290 g	400 ml Wasser
2 Päckchen Knorr Feinschmecker Pfifferling Sauce	
½ Becher Sahne	
Salz, Pfeffer	

---

### Zubereitung:

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden.

Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Pfifferlinge in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Schweinefilet Medaillons in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, dann die Pfifferlinge dazu geben.

Die Sauce mit Wasser nach Anweisung vermischen und zu dem Fleisch dazu geben.

Alles auf kleinerer Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss die Sahne dazu geben und alles gut durchziehen lassen.

Als Beilage: Kartoffeln, Nudeln, Spätzle oder Kroketten.