

Bunter Filettopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 Schweinefilet, 1 Packung Tomatenpaprika, 1 kleines Glas Gewürzgurken in Scheiben, 1 Packung Champignons, 500 gr Zwiebeln in Scheiben, 2 Äpfel in Würfel geschnitten, 0,25 l Süße Sahne, 1 Spritzer Weißwein, Currypulver, Steakgewürz, Paprikapulver, Fondor, Sojasauce.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel im heißen Fett bräunen, dann das Filet und die Gewürze zugeben und bei starker Hitze schnell braten.

Nach 5-6 Minuten Paprika, Gurken und Champignons zufügen und weitere 5 Minuten köcheln. Danach Äpfel zufügen und nach 3-4 Minuten Wein und Sahne begeben und kurz aufkochen lassen.

Abschmecken.

Guten Appetit!