

Dreierlei-Geschnetzeltes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Schweinefilet, 200 gr Rinderfilet, 200 gr Hähnchenfilet, 50 gr Schinkenwürfel, 3 Zwiebeln, 400 gr Champignons, 200 gr Schmand, 150 gr Edamer, 1 Bund Petersilie, 150 ml Pilz- oder Geflügelfond, 50 ml Weißwein, 1 Prise Salz, Pfeffer, Chilli.

Die Vorbereitungen:

Fleisch in feine Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Das Fleisch portionsweise in heißer Butter anbraten. Pilze in Scheiben schneiden und mit den gehackten Zwiebeln und Schinkenwürfeln zu dem Fleisch geben. Den Fond und den Wein zugeben, kurz aufkochen lassen. Den Schmand und den geriebenen Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Chilli gut abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen Bandnudeln und Salat.