



Semmelknödel mit Schweinefilet in Senfsahnesoße

Semmelknödel mit Schweinefilet in Senfsahne

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Semmelknödel in einem Topf mit heißem, nicht kochendem Salzwasser (ohne Topfdeckel) ca. 15 Min. Ziehen lassen.
2. Die Schweinefilets halbieren und in schmale Streifen schneiden. Die Pfanne mit dem Öl erhitzen und die Filetstreifen scharf anbraten.
3. Nach ca. 4 Minuten den Senf hinzugeben und mit anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen, die Sahne angießen und weitere 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Dann das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Zucker sowie einigen Spritzern Worcestershiresauce abschmecken.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Semmelknödel 450g
- 450g Schweinefilet
- 2 EL Senf
- 2 EL Öl
- 200ml Sahne
- 50ml Fleischbrühe
- Worcestershiresauce
- Salz, Pfeffer, Zucker

