



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

Filettopf

Zutaten

<i>2 kg Filet</i>	<i>1 Tasse Weißwein</i>	<i>1 Tasse Fleischbrühe</i>
<i>1 Tasse Milch</i>	<i>1 dicke Scheibe Camembert</i>	<i>1 EL Petersilie</i>
<i>Dill, Schnittlauch</i>	<i>1 Dose Champignon</i>	<i>1 Becher Sahne</i>

Zubereitung

1. Schritt:

2 kg Filet in Scheiben schneiden (nicht zu dünn), in der Pfanne hell anbraten. Anschließend herausnehmen, dann pfeffern und salzen.

Achtung: Fett zur Seite stellen (siehe Schritt 3)

2. Schritt:

Fleischstücke in Auflaufform legen und jede Scheibe mit 1 dicken Scheibe Camembert (milder Camembert) bedecken.

3. Schritt:

Fett wieder leicht erhitzen und mit Mehl eine Schwitze machen.

Nach und nach ablöschen mit:

1 Tasse Weißwein

1 Tasse Fleischbrühe

1 Tasse Milch

Anschließend zugeben:

1 EL Petersilie

Dill, Schnittlauch

1 Dose Champignon

1 Becher Sahne

4. Schritt:

Soße über Filetscheiben geben

5. Schritt:

Auflauf ca. 30 Minuten bei 180 °C im Backofen schmoren lassen