Nah&Frisch

www.maggi.at Professional

Filetgeschnetzeltes Art Stroganoff

Hauptspeise Fleischgerichte Schnelle Küche Winter



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel putzen und halbieren, in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Schweinefiletstreifen darin rundherum goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen. Im Bratensatz Zwiebel kurz anbraten, Paprika und Champignons dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten.
In einem Messbecher Wasser, Schlagobers und MAGGI FIX für Puten Geschnetzeltes verrühren und in die Pfanne zum Gemüse gießen, aufkochen. Filetstreifen zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten bei geringer Hitze garen. Dazu schmecken Spätzle oder Reis.

Zutaten

- 1 Pkg. Maggi Fix für Puten Geschnetzeltes
- 400 g Schweinefilet
- 200 g Champignons
- 1 rote Paprikaschote (200 g)
- 1 Zwiebel (120 g)
- 100 ml Schlagobers
- 300 ml kaltes Wasser
- 1 EL Öl