

## Hauptspeise – „Schweinelende mit Pilz/Paprikasoße“

### Zutaten sind:

- ➔ 600 gr. Schweinelende
- ➔ 1 Zwiebel
- ➔ 250 gr. Champignons
- ➔ 1 Bund Petersilie
- ➔ 3 kleine Paprikaschoten (z.B. grün, gelb, rot)
- ➔ 100 ml. Trockener Weißwein
- ➔ 125 ml. Instant-Fleisch oder Gemüsebrühe
- ➔ 200 gr. Schlagsahne
- ➔ Salz
- ➔ Pfeffer
- ➔ Semmelknödel (die machen wir selbst)
- ➔

### Und so wird es gemacht:

Schweinefleisch trocken tupfen und dann in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Paprika putzen, entkernen, waschen und fein zu Würfel schneiden.

#### Weitere Bemerkungen:

Zutaten sind für 4 Personen

### Fortsetzung – und so wird es gemacht:

In einer Pfanne das Fleisch im Öl von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten anbraten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Zwiebelwürfel im restlichen Öl in der Pfanne andünsten. Pilze hinzufügen und bei starker Hitze kräftig anbraten. Paprika zufügen, mit Wein und Brühe ablöschen. Sahne zugießen. Alles kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie verfeinern, kurz warm stellen. Fleisch dazu geben und erhitzen und mit warmen Knödel servieren. Salat passt dazu.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten	½ Stunde
Im Ofen <i>backen</i>	<b>entfällt</b>
Auf dem Herd <b>kochen</b>	Dauer ca. ½ Stunde

### *was noch wichtig ist:*

***Dieses Gericht zum ersten Mal zum Jahresbeginn gemacht – schmeckt uns super!!***

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „Guten Appetit“