

Schweinefilet ungarisch

Zutaten:

750 g	Schweinefilet
Salz	
Mehl	
4 EL	Butter
4	Zwiebeln
3 EL	Edelsüß Paprika
1 Dose	geschälte Tomaten
1/8 Liter	saure Sahne
¼ Liter	Schlagsahne
2	Tomaten
1 Bund	Dill

Schweinefilet in 8 Scheiben schneiden, Salz, in Mehl wenden und im heißen Fett von jeder Seite kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einen Schmortopf geben.

Fein gewürfelte Zwiebel im übrig gebliebenen Fett goldgelb werden lassen, Edelsüß Paprika überstäuben und sofort mit der Tomatenflüssigkeit ablöschen. Geschälte Tomaten entkernen und fein würfeln. Beides zu den Filets in den Schmortopf geben. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 min garen.

Saure Sahne und die Hälfte der Schlagsahne in die Soße rühren und 5 min köcheln lassen. Mit Salz und Paprika abschmecken. Das Fleisch zusammen mit der Soße anrichten. Die restliche Sahne steif schlagen und jeweils einen Kleks auf die angerichteten Teller geben, so dass sie in der warmen Soße verläuft.

Die beiden Tomaten in kleine Würfel schneiden, den Dill feinhaken und mit beidem das Fleisch garnieren.