

Mailänder Topf

Zutaten für 5 Personen:

*1 kg Schweinefilet
in Medaillons (1,5-2 cm)
Grillsalz
Eier, Paniermehl
etwas Butter
1 Zwiebel
500 ml Sahne
500 ml Milch
400 g Champignon
200 g gekochter Schinken in Würfel
Soßenbinder
150 g geriebener Emmentaler*

Beilagen:

Kräftiges Weißbrot
Spätzle
Bärlauchspätzle
Reis
Nudeln
Kartoffeln

Häcker & Messerle GmbH
in Geislingen, Kuchen, Gingen und
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0
HP: www.haecker-messerle.de
E-Mail: info@haecker-messerle.de



Medaillons mit Grillsalz würzen, panieren, kurz anbraten und abkühlen lassen.

Zwiebeln klein schneiden, glasig andünsten und zum Schluss Schinken und Pilze kurz mit dünsten. Das Ganze wird mit Sahne und Milch abgelöscht, anschließend mit Grillsalz abgeschmeckt und mit etwas Soßenbinder andickt. Marinade abkühlen lassen.

Danach werden in eine feuerfeste Form die Marinade und die Medaillons abwechselnd eingelegt. Mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Deckel oder Alufolie ca. 1 Stunde bei 180° im Backofen garen. Danach den Deckel abnehmen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten überbacken.

Wir wünschen einen guten Appetit