

Jäger-Knödel-Auflauf mit Schweinefilet und Champignons

Herzhaftes Restegericht mit cremiger Jägersoße

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Rechteckige Ofenhexe	4-5 Portionen	30-35 Minuten	200 °C O/U

Vorbereitungszeit: etwa 25 Minuten | Einschubhöhe: Rost im unteren Drittel

Ideal für gegarte Semmelknödel vom Vortag: Mit Schweinefilet, Champignons und einer cremigen Jägersoße entsteht daraus ein neues, herzhaftes Hauptgericht.

Zutaten

- 6 bereits gegarte Semmelknödel, zusammen etwa 600 g
- 500 g Schweinefilet
- 400 g braune Champignons
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 100 g Schmand
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Öl
- optional 100 g geriebener Käse

Zubereitung

Knödel schichten, Pilzrahm kochen und alles saftig überbacken

1. Die gegarten Semmelknödel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Knödelscheiben leicht überlappend in der rechteckigen Ofenhexe verteilen.
3. Das Schweinefilet trocken tupfen und von eventuell vorhandenen Sehnen befreien.
4. Das Fleisch in etwa 2 cm dicke Medaillons schneiden.
5. Champignons in Scheiben und die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
6. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen.
7. Die Medaillons nur kurz von beiden Seiten anbraten.
8. Herausnehmen und leicht salzen und pfeffern.
9. Zwiebel und Champignons in derselben Pfanne etwa 5-6 Minuten kräftig anbraten.
10. Sahne, Brühe, Schmand, Speisestärke und Senf glatt rühren.
11. Mit Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
12. Die Soße zu den Champignons geben und kurz aufkochen lassen.
13. Schweinefilet und Pilzrahm über den Knödelscheiben verteilen.
14. Nach Wunsch mit geriebenem Käse bestreuen.
15. Auf dem Rost im unteren Drittel etwa 30-35 Minuten backen.
16. Das Schweinefilet sollte vollständig gegart, aber noch saftig sein.

Meine Tipps

- Das Rezept eignet sich besonders gut für übrig gebliebene Semmelknödel vom Vortag.
- Brate die Champignons bei hoher Hitze an, damit die Soße später nicht verwässert.
- Statt Schweinefilet kannst du in Streifen geschnittenes Hähnchen verwenden. Dieses muss vollständig durchgegart werden.