

Jäger-Knödel-Auflauf

mit Schweinefilet und Champignons

Herzhafter Auflauf mit Knödeln, zartem Fleisch und cremiger Pilzsoße

GEEIGNET FÜR	MENGE	ZEIT	BACKOFEN
Quadratische Ofenhexe	ca. 4-5 Portionen	25 Min. Vorbereitung 30-35 Min. Backzeit	200 °C Ober-/Unterhitze

Wichtig: Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Knödel vollständig auskühlen lassen. Champignons kräftig anbraten, damit die Soße nicht wässrig wird.

Zutaten

- 6 gegarte Semmelknödel (ca. 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 zum Anbraten
- optional 100 g geriebener Käse
- frisch gehackte Petersilie zum Servieren

Benötigtes Zubehör

- Quadratische Ofenhexe
- Pfanne, Schüssel und Schneebesen

Zubereitung

Jäger-Knödel-Auflauf mit Schweinefilet und Champignons

- 1.** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rost im unteren Drittel einschieben.
- 2.** Die vollständig ausgekühlten Knödel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3.** Die Knödelscheiben leicht überlappend in der quadratischen Ofenhexe verteilen. Die Form nicht bis zum Rand füllen.
- 4.** Das Schweinefilet trocken tupfen, von Sehnen und Silberhaut befreien und in etwa 2 cm dicke Medaillons schneiden.
- 5.** Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 6.** Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Medaillons von beiden Seiten nur kurz und kräftig anbraten.
- 7.** Das Fleisch herausnehmen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8.** Zwiebel und Champignons in derselben Pfanne 5-6 Minuten kräftig anbraten. Die Pilze sollen Farbe bekommen und Flüssigkeit verlieren.
- 9.** Sahne, Brühe, Schmand, Speisestärke und Senf in einer Schüssel klümpchenfrei verrühren.
- 10.** Die Mischung mit Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
- 11.** Die Soße zu den Champignons geben, unter Rühren aufkochen und kurz andicken lassen.
- 12.** Die Medaillons auf den Knödelscheiben verteilen und die Champignonsoße gleichmäßig darübergeben.
- 13.** Den Auflauf nach Wunsch mit geriebenem Käse bestreuen.
- 14.** Die Ofenhexe auf den Rost im unteren Drittel stellen und den Auflauf 30-35 Minuten backen. Das Schweinefilet muss vollständig gegart, sollte aber noch saftig sein.
- 15.** Den Auflauf kurz ruhen lassen und nach Wunsch mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Tipp

Übrig gebliebene Kartoffelknödel eignen sich ebenfalls. In einer normalen Auflaufform den Auflauf während der ersten 20 Minuten locker mit Backpapier und Alufolie abdecken und anschließend offen fertig backen.