

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Wildschweinlende in Pfifferlingsrahm

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 2 Wildschweinlenden, 50 g Schinkenwürfel, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen,
- 150 g Pfifferlinge, Salz, Pfeffer, 300 ml Cremefine, 100 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Pfifferlingsauce, 50 ml Milch, 1 EL Bratensaft, Öl

Zubereitung:

1. Wildschweinlenden waschen, trockentupfen u. von den Sehnen befreien. Pfifferlinge putzen u. kleiner schneiden. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln.



2. Wildschweinlenden in heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Im Bratfett die Schinkenwürfel anbraten. Zwiebeln zufügen u. glasig dünsten. Pfifferlinge mitbraten. Knobi zufügen u. anschwitzen. Cremefine zugießen, Fix einrühren, mit Wein u. Milch verlängern, aufkochen u. einköcheln lassen.



3. Wildschweinlenden zufügen u. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Petersilie würzen. Lende zu der Sauce u. Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kroketten reichen. Lecker!!!

