

Filettopf

ca. 600 – 800 g Schweinefilet

säubern und in etwa 5 cm grosse Stücke schneiden, anbraten, beiseitestellen



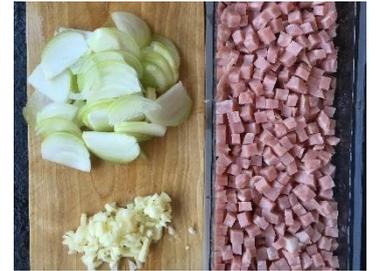
150 g Schinkenwürfel

anbraten

1-2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

in Streifen schneiden, mitdünsten
fein schneiden, mitdünsten



Sauce:

2.5 dl Halbrahm
1 B. Crème fraîche
3 El Ketchup
1-2 TL Currypulver
Salz, Pfeffer

in einer Schüssel alles gut verrühren

1. Beiseitegestelltes
Fleisch in eine ofen-
feste Form füllen



2. Schinken, Zwiebeln,
Knoblauch über das
Fleisch verteilen



3. Sauce darüber
giessen



4. **Backen:**
bei 175 °C
ca. 30 Min

