

Zwiebel-Champignon-Medaillons mit Kroketten

1 kg Kroketten
1-2 Zwiebeln
2 Schweinefilets
Salz & Pfeffer
150-200 g Champignons

Soße:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
3 TL Tomatenmark
250 g Milch
200 g Sahne
2 TL Gemüsebrühe
2 TL Zucker
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
25 g Speisestärke
1 TL Kräuter der Provence
1 TL italienische Kräuter
1 TL Petersilie
1 TL Schnittlauchröllchen



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kroketten zum Auftauen auf dem Zauberstein verteilen.

1 oder 2 Zwiebeln schälen, mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 direkt in die Ofenhexe hobeln und darin verteilen.

Schweinefilets in Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und auf die Zwiebeln legen.
Champignons waschen, in Scheiben schneiden und über das Fleisch verteilen.

Für die Soße Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln und in Butter und Tomatenmark andünsten (im TM: Zwiebel halbiert **5 sek./St. 5**, nach unten schieben, mit Butter und Tomatenmark **3 min./100 Grad/Stufe 2**).

Restliche Zutaten zugeben und unter Rühren erwärmen, ggf. noch nachwürzen.
(im TM: **4,5 min./ 80 Grad/Stufe 4**)

Soße über die Medaillons gießen und glattstreichen.
Den Zauberstein bündig auf die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **35-40 min.** auf unterster Schiene kochen.

Ausgetretenen Fleischsaft anschließend mit der Soße und den Medaillons verrühren.