

Schweinefilet im Semmelknödelmantel

1 Schweinefilet (nicht zu groß)
9 Brötchen vom Vortag
130 g Butter
200 g Milch
3 Eier
2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
Salz & Pfeffer
Muskat



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

Brötchen in kleine Würfel schneiden (max. 1 x 1 cm).

2 Zwiebeln fein würfeln und in Butter andünsten.
(im TM Zwiebel zerkleinern: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben,
Butter zugeben und **5 min./Varoma/Stufe 1**)

Milch mit Eiern, reichlich Salz und Pfeffer sowie Muskat verquirlen.
(im TM: **15 sek./Stufe 5**)

Brötchenwürfel mit gedünsteten Zwiebeln, Milch-Eier-Mischung sowie gezupfte Petersilie in die mittlere Edelstahlschüssel geben und alles mit der Hand gut vermischen.
15 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Schweinefilet von Sehnen befreien, salzen und pfeffern.
Den Semmelknödelteig mit angefeuchteten Händen auf der Teigunterlage auf eine Größe von ca. 24 cm (Breite vom Ofenmeister) x 30 cm gleichmäßig als Rechteck verteilen. Schweinefilet auf den Teig legen und mit Hilfe der Teigunterlage in den Teig rollen, gut andrücken.

Anschließend vorsichtig in den sehr gut gefetteten Ofenmeister legen.
Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf der mittleren Schiene für **1 Stunde** backen.

Das Fleisch ist danach noch zart rosa. Wer es gerne ganz durch haben möchte, kann es vorm Einwickeln anbraten. Als Soße kann man die Rahmsoße in der Zwischenzeit kochen.