Filettopf ?

Der Filettopf ist bei uns ein ganz alter Familienklassiker ?, und ich kann mich auch wirklich nicht mehr erinnern wann ich dieses wunderbare Gericht zum ersten Mal gegessen habe. So lange wird es schon bei uns gekocht ?. Ich weiß aber das dieses Rezept ursprünglich noch von meiner Tante stammt, sie hat den Filettopf mit in unsere Familie gebracht.

In diesem ursprünglichen Rezept wird ausschließlich Schweinefilet verarbeitet. Ich denke das aber auch Rinderfilet sehr gut dazu passt. Oder eine Mischung aus beidem.

Ich mag besonders diese Geschmackskomponenten aus dem würzigen Fleisch, das mit viel Curry angebratenen wird, als auch den milden Geschmack der Sahne in Verbindung mit viel Paprika ??.

In diesem speziellen Rezept gehören auch viel Zwiebeln zum Fleisch. Wer damit Schwierigkeiten hat, dem empfehle ich die Zwiebeln vorher ca. 30 Minuten im kaltem Wasser einzuweichen. So verlieren die Zwiebeln ihre Schärfe und bähen nicht so auf. Im übrigen kann man sie dann auch ohne Tränen klein schneiden ?.

Der Filettopf eignet sich wunderbar als Familienessen oder auch zum Buffet am Abend, denn man kann dieses Gericht schon Stunden vorher vorbereiten und dann nach Bedarf in den Ofen schieben.

Wir essen traditionell übrigens immer Reis dazu, allerdings eignen sich auch mit Sicherheit Kartoffeln gut zum Filettopf.

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – für ca. 6 Personen

1,5 kg Schweinefilet oder Rinderfilet, oder eine Mischung aus beidem

Butterschmalz zum Braten oder anderes hocherhitzbares Fett

1 Tl Curry

Paprika oder Chilliflocken

Pfeffer ,Salz

2 kleine Dosen Tomatenmark

ca. 250 ml Wasser

3 mittlere oder große Zwiebeln

4 – 5 Paprika bunt

250 g Champions

600 ml Sahne

1 El Mehl

500 g Langkornreis

Zubereitung

– Zwiebeln schälen und in kaltes Wasser legen, wer nicht empfindlich ist kann sich diesen Schritt sparen

– eingeweichte Zwiebeln anschließend in dünne Ringe schneiden

– das Filet in Scheiben schneiden

– die Scheiben mit Salz und Pfeffer einreiben und anschließend mit Paprika oder Chilliflocken bestäuben

– Fett in einer sehr großen Pfanne erhitzen, und das Curry in das Fett geben

– das Fleisch nun portionsweise von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten

– die gebratenen Scheiben aufrecht in einen Römertopf oder Auflaufform schichten

– die Zwiebelringe zwischen das Fleisch schichten

– den Bratenfond in der Pfanne mit Wasser ablöschen und das Tomatenmark gleich mit unterrühren

– nochmal aufkochen lassen und alles über das Zwiebelfleisch gießen. Beiseite stellen

– die Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden

– Champignons bürsten und in Scheiben schneiden

– die Sahne in einer großen Pfanne erhitzen und das Mehl einrühren

– wenn die Sahne aufkocht die Paprika und Champions hineingeben

– alles ca. 10 Minuten köcheln lassen und immer wieder mal umrühren

– den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– die Sahne mit Paprika und Champions über das Fleisch gießen

– im vorgeheizten Backofen ca. 25 backen

In der Zwischenzeit den Reis oder ähnliches zubereiten

So und nun lasst es euch schmecken ??

Wir haben dazu übrigens einen sehr guten trokenen Rotwein aus der Pfalz getrunken ?? die Verlinkung setze ich euch später noch rein ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤