

Lendentopf in Sahnesauce

Ein Lendentopf in Sahnesauce ist ein klassisches, cremiges Gericht, das sich perfekt für ein gemütliches Essen eignet. Hier ist ein einfaches Rezept für ca. 4 Personen:



Zutaten

- **500 g Schweinelende** (alternativ Hähnchenbrust oder Kalbsfilet)
- **250 g Champignons**, in Scheiben geschnitten
- **2 Zwiebeln**, fein gewürfelt
- **200 ml Sahne**
- **200 ml Gemüse- oder Rinderbrühe**
- **100 g Schmand oder Crème fraîche**
- **2 EL Mehl**
- **3 EL Butter oder Öl**
- **1 TL Senf** (optional)
- **1 Schuss Weißwein** (optional)
- Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)
- Frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

1. Vorbereitung:

- Die Schweinelende in etwa 2 cm dicke Medaillons schneiden, leicht salzen und pfeffern.

- Champignons und Zwiebeln vorbereiten.
- 2. **Fleisch anbraten:**
 - Butter oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
 - Die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten (je ca. 2 Minuten), bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 3. **Gemüse anbraten:**
 - Im selben Fett die Zwiebeln glasig dünsten.
 - Die Champignons dazugeben und anbraten, bis sie leicht braun sind. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprika würzen.
- 4. **Sauce zubereiten:**
 - Das Mehl über die Champignons streuen und kurz anschwitzen.
 - Mit Weißwein (wenn verwendet) und Brühe ablöschen, dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
 - Die Sahne und den Schmand oder die Crème fraîche einrühren.
 - Optional den Senf hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen.
- 5. **Lendentopf fertigstellen:**
 - Die angebratenen Medaillons in die Sauce legen und auf niedriger Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch gar ist. Nicht kochen, damit das Fleisch zart bleibt.
- 6. **Servieren:**
 - Mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.
 - Dazu passen Spätzle, Bandnudeln, Kartoffelgratin oder Reis.

Guten Appetit!