

Menue (ihr habt doch immer so tolle Ideen!)

Beitrag von „Gulka“ vom 18. Februar 2007 19:37

Als ich so ein Menue mal gekocht habe ist folgender Hauptgang super angekommen:

Du nimmst Schweinefilet (Hähnchen- oder Putenfilet schmeckt mir fast noch besser :-)) und umwickelst kleine Stückchen davon (Medaillongröße) mit Schwarzwälder Schinken oder anderem geräucherten Schinken. Diese Fleischstückchen gibst du in eine Auflaufform. Für die Soße erwärmst du lediglich Sahne (bzw. Hälfte Sahne und Hälfte Milch) und fügst noch Tomatenmark nach gusto dazu. Diese Soße muss nicht gewürzt werden, da der Schinken genug Würze abgibt!!! Also dann die Soße über die Fleischstückchen (ungefähr soviel, dass sie bedeckt sind) und ab in den vorgeheizten Ofen.

Verwendest du nur Sahne wird die Soße automatisch gut, verdünnst du sie mit Milch musst du sie evtl. später noch andicken. Du kannst sie auch noch mit Basilikum und Oregano abschmecken, dann wird es italienisch.

Dazu schmecken am besten Bandnudeln oder Rösti und als Beilage z.B. Tomaten mit Mozzarella.

Guten Hunger!