

Schlössli-Filet

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweinslungenbraten / Schweinelungenbraten	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Champignons	30 Dekagramm
Bananen	2 Stk.
Ananasstücke	1 Dose(n) / Becher
Kirschenkompott / Kirschkompott	½ Tasse(n) / Glas
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Lungenbraten in Scheiben schneiden, salzen und in Paprika panieren. Kurz abbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Champignons blättrig schneiden und im Fett abrösten.

Das Obst und das Fleisch dazugeben.

Mit einem Gemisch aus Cognac und hochprozentigem Rum flambieren.

Am Schluss das Obers dazu, - fertig !

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1317-Schloessli-Filet.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at