



# SCHALHAS HAT DAS BESTE VOM SCHWEIN

[www.koglmuehle-schalhas.at](http://www.koglmuehle-schalhas.at)

## *Schweinefilets „Zigeunerart“*

### Zutaten:

60 dag Schweinslungenbraten,  
Salz, Pfeffer, 1 TL scharfen Paprika,  
8 dag Speck (ohne Schwarte), 2 Zwiebel,  
2 grüne Paprika, 2 Knoblauchzehen,  
20 dag Champignons, 20 dag Tomaten,  
4 dag Öl, 1/8 l Schlagobers,  
Rindssuppe zum Aufgießen,  
Petersilie zum Verfeinern



### Zubereitung:

Das Fleisch in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden, das Öl in der Pfanne erhitzen und darin das Fleisch beidseitig braun anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Paprika und Speck in Streifen schneiden, die Zwiebeln vierteln und im Bratenrückstand anrösten. Dann den gehackten Knoblauch und die geviertelten Champignons beifügen und ebenfalls mitrösten. Das Gemüse so lange rösten, bis es an Farbe angenommen hat, aber noch kernig-resch geblieben ist. Dann mit etwas Suppe ablöschen, das Fleisch einlegen, mit dem Obers aufgießen und die gewürfelten Tomaten dazugeben. Zuletzt das Paprikapulver einrühren und das Gericht auf niedriger Stufe ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie verziehen.

Als Beilage empfehlen wir gedünsteten Reis oder Bratkartoffeln.

Gutes Gelingen!

[www.koglmuehle-schalhas.at](http://www.koglmuehle-schalhas.at)

Franz Schalhas

Koglmühle 1

A-3123 Schweinern

[schalhas@koglmuehle.at](mailto:schalhas@koglmuehle.at)

0676 - 47 03 06 06

02786 - 64 05