

Das Rezept für den Monat Dezember stammt von Pfarrhausfrau Waltraud Dosch, Randersacker

## Schlossgeheimnis

### **Zutaten:**

1 großes Schweinefilet ( ca. 650 g )  
Salz, Pfeffer, Brühwürfel  
200 g Kräuterfrischkäse  
1/2 l Sahne  
1 Glas Champignons,  
1 große Zwiebel  
500 g frischer Brokkoli  
100 g geriebener Käse zum Überbacken.

### **Zubereitung:**

Den Brokkoli 10 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen. Das Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischwürfel in etwas Öl anbraten und dann in eine gefettete Auflaufform geben. Im Bratensatz die geschnittene Zwiebel und die Champignons dünsten, mit der Sahne ablöschen und den Kräuterfrischkäse mit dem Schneebesens einrühren. Die Soße etwa 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Brühwürfel abschmecken. Die Soße auf die Fleischstücke geben, den Brokkoli darauf verteilen und darüber den geriebenen Käse streuen. Bei 200° C ca. 30 Minuten auf der 2. Schiene überbacken. Als Beilagen schmecken Kroketten und Salate.