

Schweine – Hähnchenbrustfilet Auflauf

[Aufläufe und Suppen](#)



Zutaten:

- 650 g Schweinfilet
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 400 g braune Champignons
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL [Butteröl](#) (Edelschmaus)
- 2 Pck Bacon
- 200 g Schmand
- 500 ml Cremefine zum Kochen
- 1 TL [Feines Süppchen](#) (Edelschmaus)
- Salz, Pfeffer, [Pilz Pesto](#) (Edelschmaus)
- 1 TL [Smoky Paprika](#) (Edelschmaus)
- 3 EL Sojasoße, dunkel
- 70 ml Weisswein
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Öl in der [Edelstahl-Antihft-Pfanne](#) erhitzen.

Zwiebel mit dem [Super-Hacker](#) , Knoblauch mit der [Knoblauchpresse](#) und die Pilze mit dem [Schneidfang](#) zerkleinern, in die Pfanne geben und 10 Minute anbraten.

Feines Süsschen, Pilz Pesto, Smoky Paprika, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Anschließend Sojasoße, Schmand, Cremfine, Wein unterrühren und kurz aufkochen lassen.

Zum Schluß noch die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und damit die Soße andicken.

Das Fleisch in Scheiben Schneiden.

Die Fleischstücke mit Bacon umwickeln und nebeneinander in den leicht geölten [Ofenmeister](#) legen.

Die Soße über das Fleisch verteilen und den Deckel schließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230°C, Ober- und Unterhitze, unterste Einlegeschiene für ca. 50 Minuten garen.

Jeder Backofen ist anders, 50 Minuten reichten bei uns völlig aus .

Viel Spaß beim Nachbacken ...

Bei uns gibt´s als Beilage Reis aus dem kleinen [Zaubermeister](#).

Sie passen zusammen perfekt in den Backofen und man spart dadurch Zeit und Energie.