

# Schlemmer Filet

4 Personen

## Zutaten:

600 – 800 gr. Fleisch: es eignen sich Filet vom Schwein, Kalb, Wild, Poulet

12 -15 Tranchen Speck (je nach Anzahl Fleischstücke)

5 DL Schlagrahm

Ketchup

Paprika Pulver

Fleischgewürz

getrocknetes Tomatenpulver

## Fleisch:

600 – 800 gr. Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, würzen

Speck leicht anbraten und auf ein Schneidebrett auslegen

Filetstücke leicht anbraten

Filetstücke in Speck einwickeln und mit einem Zahnstocher (senkrecht) befestigen  
(der Zahnstocher sollte oben herausragen, gibt dann ein schönes Bild ab)

## Sauce:

5 dl (Schlag-) Rahm dick schlagen

--

1,5 dl Ketchup

1 TL Paprika

¼ TL getrocknetes Tomatenpulver

Im Rahm gut untermischen

Gratinform:

Boden mit der Saucenmischung dünn bestreichen

Filetstücke drauf

Sauce darauf verteilen

Für ca 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad