

Schweinefilet mit Tomaten-Schmand-Soße

Zutaten:

1 kg	Schweinefilet
	Butterschmalz
2	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer, Paprika
2	Dosen Tomaten
1/4 l	Creme Fraiche

Experimentiervorschrift:

Fleisch in Scheiben schneiden, vierteln und in Schmalz braun braten, Zwiebeln in Würfel geschnitten dazu, würzen, Tomaten abtropfen lassen und dazu geben, außerdem Creme Fraiche hineinrühren, nicht mehr kochen.