**Filetspitzen aus der Pfanne !**

**Zutaten: ( für 4 Personen )**

 800 g Schweinefilet in Scheiben

 200 g gerauchter Bauch in Würfeln

 150 g frische Champignons

 2 Schalotten

 Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer, Bratensaft od. Soße u. 1 Eßl. Sauerrahm

**Zubereitung:**

Den Bauchspeck in der Pfanne glasig dünsten, die Schalotten hinzufügen und nun erst die Filetscheiben.

Das Ganze bei starker Hitze kurz angehen lassen, so dass alles von beiden Seiten angebräunt ist.

Nun werden die Champignons hinzugefügt und Senf, Ketchup und die Gewürze je nach Geschmack eingerührt. Zum Schluss wird mit etwas Bratensaft oder Soße aufgefüllt

 Vollendet wird das Gericht mit etwas Sauerrahm.

**Beilagenvorschlag:**

 Spätzle und frische Gartensalate