

## Gefüllte Schweinsfilet – Tascherl

### Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweinsfilet, Salz, Pfeffer, Mehl, ca. ¼ l Suppe, einen Schuss Weißwein.

### Fülle:

2 Zwiebeln, 300 g Champion ( oder andere Pilze), 150 g Stangensellerie, 1 EL Butter, etwas Öl, Salz, Pfeffer, frischer Majoran, 1-2 Knoblauchzehen, verschiedene Kräuter;

### Zubereitung:

Für die Fülle Butter und Öl erhitzen, fein würfelig geschnittene Zwiebel, grob gehackte Schwammerl und fein geschnittener Stangensellerie anrösten, bis sämtliche Flüssigkeit verdunstet ist.

Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Majoran, Knoblauch und Kräutern würzen und auskühlen lassen.

Schweinsfilet putzen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und vorsichtig klopfen. Auf jedes zweite Schnitzel einen Kaffeelöffel Fülle setzen und mit dem zweiten abdecken. Die Ränder gut zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

Wenig Öl erhitzen, Schnitzel beidseitig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Die Tascherl einlegen und einige Zeit auf kleiner Flamme fertig dünsten.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!