

Überbackenes Puten- oder Schweinefleisch a la Frau Skibbe

Zutaten:

1500g	Puten- oder Schweinefleisch (Schweinefilet)
8	mittelgroße Zwiebeln
2	Dosen ganze Champignons
3 Becher	Schmand
3 Becher	Magerjoghurt
2 Becher	Sahne
4 Eßl.	Mayonaise
	Basilikum
	Oregano
	Kräuter der Provence
	Salz
	Pfeffer
	Worcestersauce

Zubereitung:

- Fleisch würfeln oder in Stücke oder Streifen schneiden, Zwiebeln würfeln
- Fleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Zwiebeln zum Fleisch geben
- Pilze dazugeben
- Braten bis Fleisch und Zwiebeln gar sind
- Schmand, Joghurt, Sahne und Mayonaise mit je 1-2 Teel der Gewürze und der Worcestersauce verrühren
- Fleisch, Zwiebeln und Pilze in eine feuerfeste Form geben
- die Kräutersoße darübergerben
- und die Form bis zu 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen
- Im Backofen bei 200 - 220 °C ca 1 Std. Backen

Beilage:
Reis oder Meterbrot

Tip:

Man kann das Mengenverhältnis Schmand/Joghurt/Sahne auch variieren !