



# Markgräfler Filet-Töpfle

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/markgraefler-filet-toepfle.jsp>



## Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Fertig in: **1 Std.**

Je Portion : **2357 kJ, 563 kcal , 34 g Kohlenhydrate , 61 g Eiweiß , 16 g Fett , 158 mg Cholesterin**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

## Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für das Filet-Töpfle

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
2 EL	Pilz, getrocknet	
1	Schweinefilet	
	Nelkenpulver	
	grober schwarzer Pfeffer	
100 g	Speck	
4	Frühlingszwiebeln	
2 TL	Butterschmalz	
	Salz	
2 TL	Sonnenblumenöl	
300 g	Champignons, oder Pfifferlinge, in mundgerechte Stücke geschnitten	
1 Tasse	Weißwein, trocken	
1 Tasse	Gemüsebrühe	
2 EL	Petersilie, fein geschnitten	
1 TL	Paprikapulver	
1 TL	Bindemittel	
2 EL	Schmand	
	Pfeffer	
2 TL	Schnittlauchröllchen	
2 Schuss	Kirschwasser	

Für die Rösti

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1000 g	Pellkartoffeln	
1	Schalotte	
1 EL	Hefeflocken	
	Salz	
	Pfeffer	
2 TL	Butterschmalz	
	Petersilie, fein geschnitten	

## Mixteller Rezept

## Zubereitung

Markgräfler Filet-Töpfle

- 1.) Getrocknete Pilze in einer Tasse (bei Zubereitung für 2 Personen) heißem Wasser einweichen.
- 2.) Filet in 2 cm breite Scheiben schneiden und mit der Hand etwas flach drücken. Mit Nelkenpulver und Pfeffer bestreuen.
- 3.) Jeweils mit einer Speckseite umwickeln und diese mit dem Grün der Frühlingszwiebeln festbinden.
- 4.) Schmalz in der Pfanne erhitzen und die Medaillons auf jeder Seite 2 Minuten gut anbraten. Auf einen Teller setzen, leicht salzen und abdecken.
- 5.) Öl in den Bratenfond geben, frische Pilze kurz darin anbraten. Abgetropfte, eingeweichte Pilze dazugeben - Pilzwasser zurückbehalten. In Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben und glasig dünsten.
- 6.) Mit Pilzwasser, Wein und Brühe ablöschen. Petersilie und Paprikapulver unterrühren. Bindemittel mit einem Sieb darüber streuen und eindicken lassen. Mit den übrigen Zutaten abschmecken. Fleisch mit Bratensaft zurück in die Pfanne geben, kurz erwärmen, nicht mehr kochen.

## Rösti

- 1.) Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln.
- 2.) Schalotte/n fein schneiden und mit den Hefeflocken zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.) Halbe Menge Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Röstmasse hinein geben und mit einem Pfannenwender zu einem flachen Fladen formen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten braten.
- 4.) Die Masse auf einen großen Teller gleiten lassen. Restliches Schmalz in die Pfanne geben und die zweite Seite auch 15 Minuten braten.
- 5.) Rösti auf eine gewärmte Platte gleiten lassen und vor dem Servieren in Stücke schneiden. Mit Petersilie bestreuen. Wichtig: Hier brauchen Sie unbedingt eine gute beschichtete Pfanne. Probieren Sie auch dieses leckere !



## Markgräfler Filet-Töpfe

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/markgraefler-filet-toepfle.jsp>



Wein

---

Das Rezept entspricht dem EDEKA-Mix-Teller

---

Rezept: Ganzheitliche Gesundheits- und Fitnessberaterin Gabriele Voigt-Gempp  
Foto: Konzeptstudio Feierabend / Fotolia  
Video: Jan Reiff

---