# Filet - Geschnetzeltes in Bier - Majoran Soße

Vorgeschlagen von:  am Mi 04 Mär 2009 19:28:47 CET

## Beschreibung

## Zutaten
1 Schweinelende, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Sellerieknolle, 1 Fenchelknolle, Salz, Pfeffer, Majoran, 0,5 l helles Bier, Creme fraiche

## Zubereitung
Schweinelende in dünne Streifen schneiden und in 0,25 l Bier, Pfeffer, Salz und Majoran marinieren. Zwiebel und Knoblauch gehackt in der Pfanne anbraten, Filetstreifen dazugeben und gut braun werden lassen. Mit Bier und Marinade ablöschen. Gemüse in Scheiben geschnitten hinzufügen und ca. 20 Minuten garen lassen. Mit Majoran und Creme fraiche abschmecken. Dazu Butterkartoffeln und grüner Salat.

## Anmerkungen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Zubereitungsdauer** | 5 Min | **Schwierigkeit** | ganz einfach |
| **Portionen** | eine Portion | **Sonstige Menge** | |
| **Land/Region** | | **Kosten** | |
| **Vegetarisch** | 0 | **Laktose frei** | 0 |
| **Diabetisch** | 0 | **Gluten frei** | 0 |
| **Kilo-Kalorien** | | **Kilojoule** | |
| **Fettgehalt** | | **Broteinheiten** | |
| **Eiweiß** | | **Kohlehydrate** | |