

Toskanischer Filet Topf aus dem DO

Zutaten für 20 Personen:

2500gr Schweinefilet

5 Pakete Parmer Schinken

5 Becher Sahne

1 gr Dosen gehackte Tomaten/Pizzatomaten 4050gramm

Champignons

Knoblauch, Italienische Kräuter, S&P

Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch in Medaillons teilen und mit Kräutern sowie S&P würzen und über Nacht ziehen lassen, den DO einfetten, die Fleischstücke mit Schinken umwickeln und abwechseln mit den Pilzen in einen DO schichten.

Die Pizzatomaten im Topf erhitzen, die sahnige Tomatenmark dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Mit Knoblauch und Kräutern abschmecken und alles kurz aufkochen. Heiß über das Fleisch geben und im DO ca. 1,5-2 Stunden garen.

Mit Rosmarinkartoffeln aus dem BO servieren