

## Filet Wellington vom Schwein

### Zutaten für 2 Portionen:

10 große Champignons  
1 kleine Zwiebel  
Butter  
½ Bund Petersilie  
1/16 l Weißwein  
1 EL Semmelbrösel  
400 g Schweinslungenbraten  
Öl  
1 Packung Blätterteig  
1 Ei  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

**Champignons** putzen und blättrig schneiden.

**Zwiebel** hacken und in **Butter** anschwitzen, Champignons und gehackte **Petersilie** dazugeben, leicht mitrösten und mit dem **Wein** ablöschen. **Salzen, pfeffern**, die **Brösel** unterrühren und erkalten lassen.

**Lungenbraten** mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas **Öl** auf allen Seiten knusprig anbraten und vollständig abkühlen lassen.

Das Rohr auf 200°C vorheizen.

Champignonmasse auf dem **Blätterteig** verteilen, das Fleisch darauf legen, die Ränder mit versprudeltem **Ei** bestreichen und zusammenrollen.

Mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen und mit dem restlichen Ei bepinseln.

30 Minuten im Rohr goldbraun backen. In Scheiben schneiden und mit Salat servieren.

Gutes Gelingen!