



DAS REZEPT AM MITTAG

RINDERFILET IN CHAMPIGNON RAHM SOSSE

- 200 G RINDERFILET STEAK
- 1 SCHALOTTE ODER KLEINE ZWIEBEL IN FEINEN WÜRFELN GESCHNITTEN
- 60 G CHAMPIGNONS
- 150 ML SAHNE
- 0,1 L ROTWEIN
- SALZ UND PFEFFER (MÜHLE)
- SPEISEÖL ZUM BRATEN

ZUBEREITUNG:

DAS FILET MINDESTENS 1 STUNDE VOR ZUBEREITUNG AUS DER VERPACKUNG NEHMEN UND BEI ZIMMERTEMPERATUR RUHEN LASSEN. DAS FILET VON BEIDEN SEITEN GUT MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.

DIE PFANNE AUF EINEM GASKOCHER ODER AUCH AUF EINEM GRILL ERHITZEN UND DAS SPEISEÖL ZUM SIEDEN BRINGEN. NUN DAS FILET VON JEDER SEITE, CA. 2 MINUTEN SCHARF ANBRATEN. AUS DER PFANNE NEHMEN UND 10 MINUTEN RUHEN LASSEN. DIE HITZE IN DER PFANNE VERMINDERN UND DIE GEWÜRFELTEN ZWIEBELWÜRFEL HINEINGEBEN UND BRAUN BRATEN. JETZT DIE IN SCHEIBEN GESCHNITTENEN CHAMPIGNONS IN DIE PFANNE GEBEN UND KURZ ANBRATEN. ALLES MIT DEM ROTWEIN ABLÖSCHEN, KURZ AUFKOCHEN UND DIE SAHNE HINZUFÜGEN. BEI VOLLER HITZE DIE SOSSE EINKOCHEN BIS SIE ETWAS DICKFLÜSSIG GEWORDEN IST.

DAS FILET NOCHMAL KURZ IN DER SOSSE ERHITZEN.