

Kochen mit Klaus

Rinderfilet an Whiskeyrahmsauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Rinderfilets (à 250 g), 1 Zwiebel, 1-2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 1 EL Butter, 1 TL scharfer Senf, je 250 ml Fleischbrühe & Cremefine,
- 2 TL Tomatenmark, 1-2 EL Bratensaft, 80 ml Whisky, 2 EL Ketchup,
- 1 TL Tabasco, 1 EL Worcestershiresauce, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Auf Zimmertemperatur gebrachtes Filet waschen u. trocken tupfen.



2. Filet in Öl beidseitig 3 Min. scharf anbraten, salzen, pfeffern, in Alufolie wickeln u. in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 80°C ca. 35-40 Min. fertig garen.



3. Butter in der Pfanne schmelzen, Zwiebeln u. Knobi darin andünsten. Mit Whisky u. Brühe ablöschen. Senf, Ketchup, Worcestershiresauce u. Tabasco beifügen u. die Flüssigkeit auf knapp 150 ml einkochen lassen. Tomatenmark u. Cremefine einrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis und Speckbohnen servieren.

