

# Kochen mit Klaus

## Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 3 Rinderfilets (à 250 g), 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, 250 ml Cremefine, Öl
- 150 ml Rinderbrühe, Pfeffer, Salz, Butter, 1 Pck. Fix für Rahmsauce,
- 50 ml Weinbrand, Worcestersauce, 3 TL grüne Pfefferkörner,
- Steakgewürz, frische Petersilie zur Garnierung

**Zubereitung:**

1. Filets 2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch waschen u. trocken tupfen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln.



2. Rinderfilets in heißem Öl allseitig je 3 Min. scharf anbraten, herausnehmen, in eine mit Alufolie ausgelegte Auflaufform geben, mit Steakgewürz würzen u. im vorgeh. Ofen bei 80°C ca. 45 Min. garen.



3. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, mit Cremefine, ablöschen, Fix einrühren u. kurz aufkochen. Brühe, etwas Worcester Sauce u. grünen Pfeffer, zugeben, ca. 20 Min. leicht köcheln lassen, mehrmals umrühren. Mit Weinbrand verfeinern, salzen u. pfeffern.



**Tipp des Chaoten: Dazu Pommes oder Kroketten reichen. Lecker!**

