

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rinderfiletstreifen in Pfefferrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g Rinderfilet, 250 g Champignons, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Öl,
- Salz, Pfeffer, 2 TL Senf, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- 1 EL helle Sauce, 1 Pck. Fix für Pfeffer-Rahm-Geschnetzeltes,
- Weißwein, 2 P. Bresso, 2 TL grüner Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. achteln. Auf Zimmertemperatur gebrachtes Filet waschen, trocknen u. in feine Streifen schneiden.



2. Filetstreifen in Öl anbraten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Cremefine u. Brühe zugießen, Fix u. helle Sauce einrühren u. aufkochen. Senf u. Bresso einrühren. Pilze u. Pfefferkörner unterheben, mit 50-80 ml Wein verlängern u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Pommes und Speckbohnen servieren.

