

Kochen mit Klaus

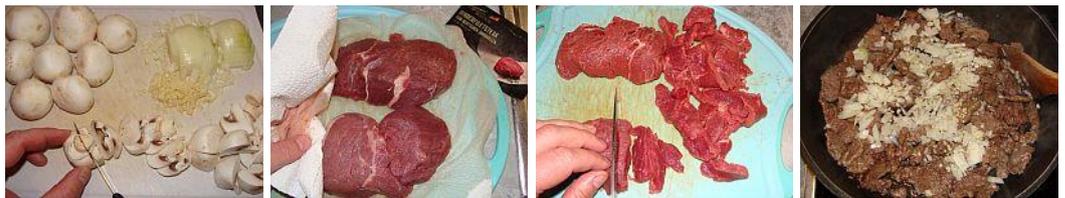
Rinderfiletstreifen in Pilzrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rinderfilet, 350 g Champignons, 1 Zwiebel, 1-2 Knobizehen,
- Salz, Pfeffer, 2 TL Senf, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- 2 Pck. Fix für Jägersauce, 1-2 EL Bratensaft, 100 ml Weißwein,
- 30 g Bresso, Schnittlauch, Petersilie, dunkler Saucenbinder

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. je nach Größe achteln oder in Scheiben schneiden. Auf Zimmertemperatur gebrachtes Filet waschen, trocknen u. in feine Scheiben schneiden.



2. Filet in Öl anbraten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix, Bratensaft einrühren u. aufkochen. Senf u. Bresso einrühren. Pilze unterheben, mit Wein verlängern u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter einrühren, mit Saucenbinder dicken.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis und Speckbohnen servieren.

