

Feines Rinderfilet-Ragout mit Pilzen

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Rosenkohl
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Möhre(n)
- » 1 Glas Pfifferlinge
- » 500g Champignons
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 600g Rinderfilet(s)
- » 2 EL Butterschmalz
- » 1/8l Rotwein
- » 400ml Rinderfond
- » 125g Schlagsahne
- » 1-2 EL Soßenbinder
- » 2 TL Johannisbeergelee
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Rosenkohl putzen und waschen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Möhre schälen, waschen und fein würfeln. Pfifferlinge abtropfen lassen. Champignons putzen, waschen und evtl. halbieren. Rosenkohl in kochendem Salzwasser mit etwas Muskat ca. 20min garen.

2. Filet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. 1EL Butterschmalz erhitzen, Champignons darin goldbraun anbraten. Pfifferlinge zugeben, kurz mitbraten. Pilze würzen, herausnehmen. Restliches Butterschmalz im Bratfett erhitzen. Filet darin bei starker Hitze unter Wenden anbraten. Zwiebel und Möhre zufügen und alles ca. 6min weiterbraten.

3. Ragout mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein und Fond ablöschen. Pilze und Sahne zum Fleisch geben. Alles nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Soßenbinder binden. Soße mit Salz, Pfeffer und Gelee abschmecken. Rosenkohl abgießen. Mit dem Gulasch auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Kroketten.

Nährwerte: 430kcal/E37g/F22g/KH15g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004

Rezept-Nr: 866

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke