

Filetspitzen in Oberssauce

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Champignons | 15 Dekagramm |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 3 Achtel |
| Speiseöl / Öl | 4 Esslöffel |
| Rindslungenbraten / Rinderlungenbraten | 20 Dekagramm |
| Scharfer Senf | 1 Teelöffel |
| Knoblauchzehen | 1 Stk. |
| Vollmeersalz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Butter | 4 Dekagramm |
| Schweinslungenbraten / Schweinelungenbraten | 20 Dekagramm |

Zubereitung:

Die Champignons putzen, vierteln und bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen. Alle Fleischsorten in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Butter dazugeben und das Fleisch darin bei starker Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 1 Minute abbraten; zugedeckt warmstellen. Hinweis: Das Fleisch am beten portionsweise abbraten. Champignons im Bratrückstand bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten anbraten. Mit Obers aufgießen, Sauce etwa 5 Minuten einkochen lassen und mit Senf und Knoblauch (zerdrückt) würzen. Fleisch dazugeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen und noch einmal aufkochen lassen. Anrichten und mit rosa Pfeffer bestreuen. Dazu passend: Lasagneblätter

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-916-Filetspitzen-in-Oberssauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at