

Mein liebstes Rindfleischgericht

Rinderfilettopf (4 Personen)

- | | |
|--------------------------|---|
| 1,5 kg Rinderfilet | in Streifen schneiden, in heißem Fett scharf anbraten und mit |
| Salz, Pfeffer, Knoblauch | nach Geschmack würzen, danach warmhalten. |
| 1 kg Fleischtomaten | enthäuten und achteln. |
| 2 große Zwiebeln | kleinschneiden. |
| 1 große Salatgurke | entkernen und in Stücke schneiden. Gemüse dünsten, würzen und mit |
| 1/2 l süße Sahne | einköcheln lassen, dann |
| 2 Becher Creme Fraiche | unterrühren. |

Gemüse in der Pfanne lassen oder in eine Schüssel geben, darauf die heißen Filetstreifen geben u. mit viel bestreuen.

Petersilie



bitte wenden
Mit Vertrauen genießen.

Tip der Einsenderin:

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder kräftiges Bauernbrot.

Tips der Jury:

Rindfleisch von der Hüfte nehmen, Gemüse evtl. binden.
Ein sehr gutes Sommergericht!

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen rheinland-pfälzischen Grauburgunder, Spätlese trocken.

Einsenderin: Margret Burger, Strotzbüsch

Rezeptkarte 11

Die Rezepte wurden im Rahmen des Wettbewerbs
"Mein liebstes Rindfleischgericht"
von der Jury der Arbeitsgemeinschaft der Landfrauen getestet.

Noch Fragen zu Rindfleisch?

Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz
- Referat 25 -
Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach
Tel.: (06 71) 7 93-1 21