



## Rehfiletsteak Winzerin

### Zutaten

- 500 g Rehfilet
- 150 g Weintrauben
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Champignon-Sauce "fettarm"
- 1 EL Frischkäse, 20% Fett i.Tr.
- 1 TL Johannisbeergelee
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

### Zubereitung

1. Rehfilet waschen, trocken tupfen und in 2 Scheiben pro Portion schneiden. Mit MAGGI Würzmischung 1 - gebratenes Fleisch würzen.
2. Weintrauben waschen, halbieren, Kerne entfernen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Medaillons darin von beiden Seiten ca. 8 Min. braten. Herausnehmen und warmhalten. Die Weintrauben im verbliebenen Bratfett kurz andünsten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Für Genießer Champignon Sauce "fettarm" einrühren, zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Frischkäse und Johannisbeergelee unterrühren und zu den Rehfiletsteaks servieren. Dazu Krokette servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	333 kcal
Fett	12 g
Protein	40 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen