Rinderfilet mit Bratapfelkruste

Zutaten

- 150 g Äpfel
- 0,5 Zitrone(n)
- 2 EL Mandeln, gemahlen
- 0,5 Bund Petersilie, glatt
- 0,5 TL Zimt
- 50 g Butter
- 1000 g Rinderfilet
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 1 Würfel MAGGI Bratensaft (Würfel)
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Crème fraîche
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Für die Bratapfelkruste Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken. Mit den Apfelwürfeln, Mandeln und Zimt mischen. Mit Butter gut verkneten und kalt stellen.

3. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und kräftig mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.

4. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Rinderfilet darin von allen Seiten kräftig anbraten. Bratapfelkruste auf dem Filet verteilen und im Backofen ca. 45 Min offen garen. Nach ca. 20 Min. evtl. abdecken.

5. Bräter aus dem Backofen nehmen. Filet herausnehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und ca. 10 Min. ruhen lassen.

6. Wasser in den Bräter gießen, MAGGI Bratensaft darin auflösen und Rosinen zugeben. Aufkochen lassen und mit Crème fraîche verfeinern. Filet aufschneiden und zusammen mit der Sauce servieren. Dazu Kroketten servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	445 kcal
Fett	25 g
Protein	44 g

45 Minuten

5 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de