



Rindermedaillons mit Cranberry-Pilz-Sauce

Zutaten

- 400 g Rinderfilet
- 150 g Pilze, gemischt
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 ml Schlagsahne
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Edelpilz Rahmsauce
- 45 g Cranberries, getrocknet
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in 3 Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pilze (z.B. braune und weiße Champignons, Austernpilze) putzen und klein schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rindermedaillons darin von beiden Seiten 4-5 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.
4. Die Pilze im verbliebenen Bratfett 2-3 Min. andünsten.
5. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und Sahne und Wasser zugießen. MAGGI Meisterklasse Edelpilz-Rahm Sauce einrühren. Zum Kochen bringen.
6. Cranberries zugeben und bei geringer Wärmezufuhr 2-3 Min. kochen. Die Sauce zu den Rindermedaillons servieren. Dazu passen Spätzle und ein gemischter Blattsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	388 kcal
Fett	21 g
Protein	32 g

🕒 28 Minuten

⊕ 3 Portionen