



Rinderfilet auf Himbeer-Zwiebel-Sauce

Zutaten

- 600 g Rinderfiletsteaks
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 150 g rote Zwiebeln
- 30 g Butter
- 250 ml Rotwein
- 1 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 100 g Himbeeren
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 6 EL Olivenöl
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 15 g Aceto Balsamico
- etwas Salz
- etwas Paprikapulver
- 20 g Honig, flüssig
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Rinderfiletsteaks eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 120°C Umluft vorheizen. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten. Mit Rotwein ablöschen. Maggi Rinder Brühe darin auflösen. Himbeeren zugeben und die Sauce sirupartig einkochen lassen.
3. Kartoffeln waschen und schälen. Einige große Kartoffeln mit einem Spiralschneider in lange Streifen (wie Spaghetti) schneiden. Restliche Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln getrennt in 2 Töpfen in Salzwasser gar kochen. In 2 Siebe abschütten.
4. Rinderfiletsteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Rinderfiletsteaks darin von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten, herausnehmen und in Alufolie einwickeln. Im Backofen 15-20 Min. je nach Fleischdicke fertig garen.
5. In 2 Pfannen Olivenöl heiß werden lassen. In der einen Pfanne die Kartoffelscheiben braten. Rosmarin mitbraten und mit Salz würzen. In der anderen Pfanne die Kartoffelstreifen braten. Mit Salz und Paprikapulver würzen.
6. Die Himbeer-Zwiebel-Sauce mit Aceto Balsamico und Honig abschmecken. Die Rinderfiletsteaks auf Teller geben und die Himbeer-Zwiebel-Sauce auf den Steaks verteilen. Die beiden Kartoffelsorten daneben anrichten. Dieses Rezept wurde von unseren Maggi Bloggern Tina-Maria und Stephanie

erstellt. Vielen Dank dafür.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	49 g
Energie	713 kcal
Fett	36 g
Protein	38 g

⌚ 54 Minuten

⊕ 4 Portionen