



RINDERFILET MIT BUTTERMÖHRCHEN UND KARTOFFELN MIT VORSUPPE

Zutaten (2-4 Personen)

2/4	Personen
400/800 g	ausgewähltes Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Thymian)
300/600 g	Rinderfilet
400/800 g	Buttermöhrrchen
500/1000 g	Kartoffeln, Salz Pfefferkörner, Gewürze

1. Ausgewähltes Suppengemüse in grosse Stücke schneiden, Gewürze hinzufügen und für 3 Stunden als Bouillon kochen
2. Suppengemüse absieben und die Flüssigkeit gewürzt als Suppe servieren
3. Karotten und Kartoffeln in zwei verschiedenen Töpfen oder im Dampfgarer kochen. Kochzeit im Topf: Karotten 10 Minuten, Kartoffeln 45 Minuten; Kochzeit im Dampfgarer: Karotten 3 Minuten, Kartoffeln 15 Minuten;
4. Butter in Pfanne schmelzen und das Rinderfilet nach Belieben pro Seite 2-3 Minuten braten. Je weniger das Fleisch auf Fingerdruck nachgibt, desto besser ist es durchgebraten.
5. Optional: gekochte Karotten und Kartoffeln in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Rindsfilet mit Salz und Pfefferkörnern würzen, die Bratensauce kann als Beilagensauce für Karotten und Kartoffeln verwendet werden



A. MENARINI
Pharma