

Filetgeschnetzeltes



Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Filet (Schwein oder Rind)
(bei uns erhältlich)
- 120 g Butter
- 2 EL Mehl
- 500 ml Rinderbrühe
- 250 g Gorgonzola
- 250 g Quark
- 2 kleine Zwiebeln
- Knoblauch
- 2 EL Zucker
- 50 ml Sahne
- Fett zum Anbraten
- etwas Salz und Pfeffer
- Rosmarin

Zubereitung

Das Filet in zarte Streifen teilen und mit Öl einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filetstreifen in einer Pfanne verteilen und darin leicht anbraten. Pfanne zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Den Gorgonzola von den harten Seitenkanten befreien und mit dem Quark zusammen im Mixer vermengen.

In einem Topf die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Dann das Mehl so einrühren, dass keine Klümpchen entstehen. Solange rühren, bis diese Mischung Blasen wirft. Mit der Rinderbrühe ablöschen, Sahne angießen und leicht köcheln lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist. Die Gorgonzola-Quark-Mischung dazugeben und unterrühren, Heizrate auf klein stellen, die angebratenen Filetstücke dazugeben. Rosmarin dazugeben, etwas Wasser nachgießen und das Ganze auf kleiner Flamme unter Beobachtung und Rühren etwas ziehen lassen, abschmecken.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit