

## Rinderfilet mit grünem pfeffer *(Fleisch hauptgerichte)*



### Zubereitung

Die Steaks zwei Minuten auf jeder Seite in Butter braunen, salzen, vom Herd nehmen und warm halten. Den Weißwein gießen und flammen, die Pfanne kippen, um die Flüssigkeit in Kontakt mit der Flamme kommen zu lassen. Fügen Sie die Sahne, etwas Senf, einen Esslöffel grünem Pfeffer in die Pfanne hinzu und umrühren. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, fügen Sie die Steaks und lassen Sie sie schnell die Aromen absorbieren lassen. Servieren.

### Tipps

Wenn Sie der Sauce einen intensiveren und scharfen Geschmack geben möchten, hacken Sie die grünen Pfefferkörnern grob, anstatt sie ganz zu verlassen. Statt Weißwein können Sie auch Brantwein verwenden.

### Allgemeinwissen

Das Filet ist das wertvollste Stück Rindfleisch: sein Fleisch ist zart und schlank zugleich.

### Informationen

**Zubereitung** 10 Minuten

**Gesamtzeit** 10 Minuten

**Dient X** Serviert 2 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Schwer

la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Rinderfilet** (2 Medaillons Rinderfilet)

**Butter** (Ein Stück Butter)

**Frische sahn** 200 Millimeter

**Senf** (Ein voller Esslöffel Senf)

**Grüne pfefferkörner** (2 EL grüner Pfeffer)

12

**Weißwein** (Ein kleines Glas Weißwein)