Sauerbraten vom Rinderfilet

eine Idee von Bijörn Freitag wieder belebt.

Ich hatte das „Sauerbraten-Steak“ als Medaillons, schon zu meiner aktiven Zeit als Koch im Haus Hötten in Grafenmühle / Bottrop, auf meiner Speisenkarte, und sehr beliebt in den Variationen mit Schweine-, Kalbsfilet und Backpflaumen, Windschwein mit Kirschen sowie Kasslerfilet mit Ananas und Schokoladensauce.

Hier möchte ich meine Variation mit Entrecote vom Rind zubereiten.

Zutaten:
700-800 g Roastbeef in 4 Scheiben portioniert
0,5 l Rotwein
0,2 l Kalbsfond hell
0,1 l (dunkler) Balsamicoessig
1 Zwiebel gewürfelt
5 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker
einige schwarze Pfefferkörner
2 EL Butterschmalz zum Braten
200 ml dunkler Kalbsfond oder Jus
2 EL eingeweichte Rosinen
1 EL kalte Butter zum Binden der Sc.
etwas Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

---

festliche Menüs
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/sauerbraten_vom_rinderfilet?rev=1483817038

Last update: **25.03.2022 18:16**