



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Burgunderfilet

Zutaten:

- 1 Schweinefilet
(Von uns küchenfertig in feiner Rotweinmarinade vorbereitet)
- ¼ l Rotweinmarinade
- ¼ l Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1-2 Karotten
- 1 Tomate
- 1 TL Mehl

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Das Filet trocken tupfen, salzen und pfeffern und in heißem Fett rundherum anbraten bis eine gute Farbe erreicht wurde. Das Fleisch in dem bereits vorgeheizten Backofen (150 Grad) mit etwas Butter in einer Auflaufform ca. 30 Minuten garen (nicht abdecken).

Alles Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden. Fett in die Pfanne geben, das Gemüse zugeben und anrösten.

Mit 2/3 der Rotweinmarinade und der Brühe ablöschen und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb pürieren. Zum Abbinden der Soße 1 TL Mehl in die übrige Rotweinmarinade einrühren, in den Bratenfond geben und aufkochen lassen. Je nach Belieben kann die Soße mit Preiselbeeren und Sahne verfeinert werden. Den in der Auflaufform entstandene Bratensaft ebenfalls durch ein Sieb geben und der Soße beifügen.

Das inzwischen fertig gegarte Fleisch in Scheiben schneiden und mit der heißen Soße übergießen oder separat servieren.

Dazu schmecken Spätzle besonders gut.