

Rezept

Pichelsteiner mit Rinderfilet

Ein Rezept von Pichelsteiner mit Rinderfilet, am 22.07.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| 400 g Möhren | 250 g Knollensellerie |
| 600 g festkochende Kartoffeln | 2 dicke Stangen Lauch (ca. 600 g) |
| 300 g Rinderfilet | Salz |
| 160 g Butter | 2 Lorbeerblätter |
| ½ TL Pfeffer | ½ TL gem. Piment |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen, gründlich waschen und quer in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Rinderfilet ½-1 cm groß würfeln und salzen.
2. In einem großen Topf 150 g Butter zerlassen und Kartoffeln darin ca. 3 Min. anbraten. Übriges Gemüse und Lorbeer dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Piment kräftig würzen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, dabei ab und zu umrühren.
3. In einem Topf übrige Butter erhitzen und Fleisch darin ca. 3 Min. anbraten. Gemüse dazugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze unter Rühren noch ca. 10 Min. schmoren. Den Eintopf sofort servieren.