Rezept

Rinderfilet mit Rotweinsauce

Ein Rezept von Rinderfilet mit Rotweinsauce, am 15.01.2026

Zutaten

200 g	Rinderfilet
	Cayennepfeffer
120 ml	trockener Rotwein
60 ml	Instant-Gemüsebrühe
1 TL	Fenchelsamen (nach Belieben)
	1-2 Prisen Zucker
	Salz
2 EL	Olivenöl
1 EL	Aceto balsamico
1 TL	Tomatenmark
1 Msp.	Sambal Oelek

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Das Rinderfilet quer zur Faser in 4 gleich dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetscheiben darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2 Min. anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt beiseitelegen.

3. Rotwein, Aceto balsamico und die Gemüsebrühe in die Pfanne gießen. Das Tomatenmark und die Fenchelsamen (nach Belieben) dazugeben, alles gut vermischen. Mit Salz, Sambal Oelek und Zucker würzen. Die Sauce 1-2 Min. bei starker Hitze einkochen lassen.

4. Fleisch samt angesammeltem Bratensaft zur Sauce geben. Alles 4-5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, Filets dabei einmal wenden.