

## Rezept

# Rotwein-Filet

Ein Rezept von Rotwein-Filet, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Rinder- oder Schweinefilet	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2</b> weiße Zwiebeln (ca. 220 g)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>200 ml</b> trockener Rotwein	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>2 EL</b> Rotweinessig
<b>1</b> Lorbeerblatt	Zucker
Zimtpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch quer in Scheibchen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei mittlerer Hitze 3 Min. braten, dabei 1- bis 2-mal wenden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Fleisch aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen.
2. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3 Min. braten. Wein, Brühe, Tomatenmark, Essig und Lorbeer dazugeben, mit Salz, Pfeffer sowie je 2 Prisen Zucker und Zimt würzen. Alles mischen und bei mittlerer Hitze 5-6 Min. kochen. Das Fleisch mit dem Bratensaft dazugeben, bei schwacher Hitze noch kurz erwärmen.