

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:55:18 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Scheiben Rinderfilet, 2 Zwiebeln, 150g Speck, 150g Champignons, Thymian, Basilikum, Oregano, Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 4-5 Wacholderbeeren, 1 Knoblauchzehe, 1 Schuß Cognac, 0,25 l helles Bier

Zubereitung

Filets in der Pfanne kurz anbraten. Zwiebelringe, Schinkenspeck und Champignons glasig dünsten. Filets würzen und lagenweise mit Kräutern, Zwiebelringen, Schinkenspeck und Champignons in die Schlemmerpfanne einschichten. Mit Cognac flambieren, mit Bier begießen und zugedeckt in der Röhre bei 200 Grad garen lassen. Zum Schluß Soße binden.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	