Artikel vom 10.04.2024 · Ausgedruckt am 20.11.2026, 23:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rinderfiletstreifen-mit-pilzen-und-gruenem-spargel

Rinderfiletstreifen mit Pilzen und grünem Spargel



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Rinderfilet,

250 g braune Champignons,

1 rote Paprika,

2 Zwiebeln,

100 g Speck,

Salz,

Pfeffer,

Paprikapulver,

½ TL Zucker,

1 EL Senf,

2 EL Tomatenmark,

50 ml Malzbier,

400 ml Rinderfond,

Worcestershiresauce,

500 g grünen Spargel,

Öl und Butter zum Braten,

etwas Zitronensaft.

Zubereitung: Rinderfilet in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf würzen. Pilze putzen und vierteln. Paprika waschen, vierteln, entkernen und in kurze Streifen schneiden. Zwiebeln pellen, vierteln und in Streifen schneiden. Schwarte vom Speck entfernen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rindfleischstreifen scharf von allen Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. In die gleiche Pfanne den Speck anbraten, Zwiebeln dazu geben und mitdünsten. Danach Pilze und Paprika hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen und weiter braten. Tomatenmark unterrühren und kurz anbraten lassen, dann mit Malzbier und einem Schuss Rinderfond lösen, Fond nach und nach zugeben und weiter köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Alles weiter einköcheln lassen, bis es gar ist, nochmal abschmecken mit Saltz, Pfeffer und Worcestershiresauce und mit einem Stück Butter die Sauce montieren. Fleisch in die Sauce geben. Vom grünen Spargel die Enden abschneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Spargel darin von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft ablöschen. Fleisch und Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.