



PFEFFERRAHMSAUCE AN RINDERFILET



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis
140 g	Zwiebel(n), fein gehackt
80 g	Butter
20	Zucker
125 ml	Rotwein
125 ml	Portwein
	Zitronenschale, von 1/2 Zitrone
1	Lorbeerblatt
3	Thymianzweig(e)
	Salz
4 g	schwarzer Pfeffer, gemahlen
10 ml	Balsamico Essig
340 ml	Rindsbouillon
4 cl	Weinbrand
	Grüne Pfefferkörner
	Rote Pfefferkörner
10	Rinderfilet- Medaillons à 160 g
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen.
2. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Zitronenabrieb, Kräuter und Gewürze dazugeben und etwas reduzieren lassen.
3. QimiQ Classic, Rindsbouillon und Weinbrand dazugeben und abschmecken. Zum Schluss die Pfefferkörner dazugeben.
4. Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl braten. Mit Pfefferrahmsauce servieren.