

# Weihnachten Rezepte

## Rinderfilet in Gewürzsauce

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Filet, Fleisch, Menü, Rind, Weihnachten

---

1	kg	Rinderfilet	1/4	Liter	Rotwein
		Salz	200	g	Risottoreis
		Pfeffer	1/2	Liter	kräftige Instant Rinderbrühe
4	Essl.	Biskin Spezial	200	g	ingelegter Kürbis aus dem
250	g	Pflanzencreme			-Glas
1	kleine	Schalotten	1	Teel.	Mehl
1	Teel.	Stück Zimtstange			
		Anissamen			

---

Filet salzen, pfeffern, in 2 EL Pflanzencreme im Bräter rundherum braun anbraten. Gewürze, Wein und die geschälten Schalotten zufügen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen (200 Grad) in 30 - 35 Minuten rosa braten.

Inzwischen restliche Pflanzencreme in einem Topf erhitzen, Risottoreis darin andünsten. Brühe angießen, alles kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen. Kürbis in kleine Würfel schneiden und untermischen.

Filet und Schalotten aus dem Bräter nehmen, wann stellen. Saucenfond durchsieben und zu kochen bringen. Mehl mit 50 ml Wasser glattrühren und in den kochenden Fond einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce, Schalotten und dem Kürbisrisotto servieren. Dazu schmecken zarte grüne Bohnen, in etwas Butter gedünstet.