

## Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Pfefferrahm

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Rinderfilet  
2 Zwiebel(n) in dünnen Streifen geschnitten  
1 Porree in Streifen geschnitten  
1 EL Pfeffer - Körner, grün  
1 EL Pfeffer - Beeren, rot  
200 ml süße Sahne  
200 ml Crème fraîche  
4 cl Wein, weiß, trockener  
Salz  
1 EL Butter

Rinderfilet von allen Haut- und Sehnenstücken befreien, längs halbieren und quer zur Faser schnetzeln. In der Pfanne 1 EL Butter schmelzen. Zwiebeln darin anschwitzen, Porree in Streifen schneiden, zufügen und ebenfalls, aber nur kurz, anschwitzen. Nun mit Wein ablöschen. Sahne, Creme fraîche und Pfefferkörner zufügen und aufkochen lassen. Sauce mit Salz abschmecken, evtl. leicht abbinden, erneut aufkochen. Geschnetzeltes leicht salzen und in einer zweiten Pfanne mit wenig heißem Fett kurz und schnell von allen Seiten anbraten. Sauce zugeben, durchschwenken und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: simpel

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=62511022668098&ID2=14>