

RINDSWÜRFELI AN CIDRE-SAUCE**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + 30 Min. garen
Aufwand: einfach

Zutaten:

1 kleine Schalotte
 1 TL Butter
 1,5 dl Cidre de pomme oder Apfelwein
 1,5 dl Rindsfond
 1,5 dl Vollrahm
 1/4 TL Zucker
 150 g kochfeste Äpfel z. B. Boskoop
 2 EL Sonnenblumenöl
 ca. 600 g Rindshohrücken oder Rindsfilet
 Cayennepfeffer
 einige Tropfen Zitronensaft
 Ingwerpulver
 Salz, Pfeffer

AKTION

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Backofen samt Blech auf 80 °C vorheizen. Fleisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Öl in 2 Portionen rundum ca. 1 1/2 Minuten anbraten. Auf das vorgewärmte Blech legen und im Ofen 30 Minuten garen. Bratsatz mit Fond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Beiseite stellen.
2 Äpfel in Würfelchen schneiden und mit wenig Zitronensaft beträufeln. Schalotte hacken. Mit den Apfelwürfelchen in Butter andünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz weiterdünsten. Mit Cidre ablöschen. Beiseite gestellten Fond und Rahm dazugeben. Sauce sämig einkochen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Ingwerpulver abschmecken. Fleischwürfelchen in der Sauce servieren.

[Sélection](#)

Veröffentlicht in Ausgabe 02/2006 auf Seite 59

Nährwerte

Kalorien: 1900 kJ / 450 Kcal
Fett: 30 g

Eiweiss: 35 g
Kohlenhydrate: 10 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)