Rinderfilet in Pfeffer-Sahne-Sauce

fuer 2 Personen

Zutaten

	Salz
1 Glas/aeser	Pfefferkoerner, gruen
1 Prise/n	Zucker, braun
1 Spritzer	Worchestersauce
1 Spritzer	Zitronensaft
125 ml	Sahne, sauer
2	Rinderfiletsteaks
250 ml	Bruehe, Fleisch

Rinderfiletsteaks (a 200 g) von beiden Seiten anbraten und salzen; heraus nehmen und in Alufolie wickeln. Bodensatz mit FleischbrÃ¼he ablÃ¶schen, saure Sahne und PfefferkÃ¶rner dazugeben. Saucee einkochen, mit Worchestersauce, Zitronensaft und Zucker abschmecken.
Dazu passt: Gabelspaghetti, GemÃ¼se