



Rinderfilet in Pfeffer-Sahne-Sauce

fuer 2 Personen

Zutaten

- Salz
- 1 Glas/aeser Pfefferkoerner, gruen
- 1 Prise/n Zucker, braun
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 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 Fleischbrühe ablöffeln, saure Sahne und Pfefferkörner dazugeben. Sauce einkochen, mit Worcestersauce, Zitronensaft und Zucker abschmecken.
Dazu passt: Gabelspaghetti, Gemüse