

Salzburger Bierfleisch vom Rinderfilet mit Serviettenknödel

Bierfleisch:

600 g Rinderfilet in Streifen geschnitten

50 g Karottenwürfel

50 g Selleriewürfel

50 g Petersilwurzelwürfel

50 ml Dunkles Weizenbier

200 ml dunkler Kalbsfond

1 TL grober Senf

1 TL fein gehackte Petersilie

Olivenöl

1 EL Sauerrahm

8 Scheiben Serviettenknödel

Zubereitung:

Die Gemüswürfel in leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl rundherum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Weizenbier ablöschen. Kalbsfond, Gemüswürfel und den Senf zugeben und soweit einkochen lassen bis die Sauce eine sämige Konsistenz erreicht hat. Nun die Filetstreifen und die Petersilie untermischen und etwa 30 Sekunden leicht köcheln lassen damit das Fleisch außen heiß ist. Mit jeweils 2 Scheiben Serviettenknödel anrichten und mit Sauerrahm servieren.