

# Filetsteak mit Röstis und Pilzen

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Steaks

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Rinderfilet(s)
- » 4 Scheiben Frühstücksspeck
- » 4 EL Öl
- » 250g Champignons
- » 1 Zwiebel(n)
- » 500g Kartoffel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 1 EL Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » 100ml Instant-Klare-Brühe
- » 200g Schlagsahne
- » Kerbel

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Filetsteak waschen, trockentupfen, mit Speck umwickeln und mit Küchengarn festbinden. 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Filetsteaks darin unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze 8-10min braten.

2. Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln. Mit Ei und Mehl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, aus der Kartoffelmasse darin 8 Röstis von jeder Seite ca. 3min braten. Abtropfen lassen, warm stellen.

3. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebel im Bratfett andünsten, Champignons zufügen und kurz anbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und ca. 3min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks mit der Champignon-Rahmsoße und je zwei Röstis auf Tellern anrichten. Mit Kerbel garniert servieren.

Nährwerte: 540kcal/E38g/F36g/KH15g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004

Rezept-Nr: 857

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke