



”Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz”

Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände Rheinland-Pfalz



Mein liebstes Rindfleischgericht

Rinderfilettopf

(4 Personen)

1,5 kg Rinderfilet	in Streifen schneiden, in heißem Fett scharf anbraten und mit
Salz, Pfeffer, Knoblauch	nach Geschmack würzen, danach warmhalten.
1 kg Fleischtomaten	enthäuten und achteln.
2 große Zwiebeln	kleinschneiden.
1 große Salatgurke	entkernen und in Stücke schneiden.
$\frac{1}{2}$ l süße Sahne	Gemüse dünsten, würzen und mit
2 Becher Creme fraîche	einköcheln lassen, dann
	unterrühren.
	Gemüse in der Pfanne lassen oder in eine Schüssel
	geben, darauf die heißen Filetstreifen geben u. mit viel
Petersilie	bestreuen.



Einsenderin:

Margret Burger, Strotzbüsch

Tip der Einsenderin:

Dazu schmecken Salz- oder Bratkartoffeln oder kräftiges Bauernbrot.

Tip der Jury:

Rindfleisch von der Hüfte nehmen, Gemüse evtl. binden. Ein sehr gutes Sommergericht!

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen trockenen rheinland-pfälzischen Grauburgunder, Spätlese.