

## Rindfleischstück

Zutaten: Für 4 Personen - 4 dicke Rinderfilets zu 150 g - 50 g Butter - Salz und Pfeffer - 2 Schalotten - 1 dl Wacholder - 2 dl Rinderbrühe - 2 TL Sirop de Liège - Thymian und Lorbeer.

Die Schalotten hacken, in 25 g Butter schmelzen lassen, salzen und pfeffern, mit Thymian und Lorbeer 10 Minuten zugedeckt kochen.

Die Rinderstücke mit der restlichen Butter bräunen, salzen und pfeffern, dann das Fleisch auf einen Teller legen.

Den Fleischsaft in der Pfanne karamellisieren und mit dem Wacholder ablöschen.

Zu 2/3 eindicken, die Brühe hinzugeben und nochmals zur Hälfte eindicken, den Sirop de Liège hinzugeben, abschmecken und die eingekochten Schalotten hinzugeben.

Das Fleisch einige Minuten in den 200 °C heißen Ofen geben, auf einem sehr heißen Teller anrichten und mit Sauce umziehen.

Mit Gemüse und Bratkartoffeln begleiten.

Wenn Ihr Metzger Ihnen Rinderbrust besorgen kann, ist das Rezept noch schmackhafter.

