

**Name: Rosemarie Sch.**

# Rinderfilet aus dem Ofen-Schmortopf

## Zutaten:

**6 Personen**

**750g Tomaten gehäutet, entkernt und halbiert**

**Salz, Pfeffer**

**1 Knobzehe**

**750g rosa Champignons blättrig geschnitten**

**1kg Rinderfilet**

**100g Butterschmalz**

**250 g Crème Double**

**2 Eßl getrocknete Steinpilze bzw. -pulver**

**Soßenbinder**

**½ Bund Basilikum**

## Anleitung:

**Das Rinderfilet bei 225° anbraten und würzen**

**Die Champignons anbraten**

**In einen Schmortopf die Rinderfilet geben und mit den**

**Champignons umlegen die**

**Tomatenhälften dazwischen**

**stecken. Die Crème doeble mit dem Steinpilzpulver verrühren,**

**würzen und darüber geben.**

**20 Min. bei 200° offen**

**überbacken.**

**Mit Basilikum garniert**

**servieren.**