

Name: Rosemarie Sch.

Rinderfilet aus dem Ofen-Schmortopf

Zutaten:

6 Personen

750g Tomaten gehäutet, entkernt und halbiert

Salz, Pfeffer

1 Knobizehe

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 double mit dem Steinpilzpulver verrühren, würzen und darüber geben.

20 Min. bei 200° offen überbacken.

Mit Basilikum garniert servieren.