Rinderfilet mit Eierschwammerl in Pfeffer-Rahm-Sauce

Zutaten

- 600 g Rinderfilet
- 150 g Eierschwammerl
- 200 g Trinkwasser
- 50 ml Schlagobers
- 30 g Rotwein leicht
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Beutel Maggi Pfefferrahmsauce
- 3 g schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Die Rinderfiletsteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eierschwammerl putzen.
3. In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Filetsteaks darin von beiden Seiten ca. 4 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie bedeckt warmhalten.
4. Die Eierschwammerl im Bratfett kurz andünsten.
5. Wasser zugießen. MAGGI Pfeffer Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen.
6. Schlagobers zufügen. Die Sauce mit Rotwein abschmecken. Dazu passen Kroketten oder Spätzle.

Nährwerte

Kohlenhydrate	3,66 g
Energie	310,38 kcal
Fett	17,42 g
Eiweiß	33,54 g

24 Minuten

4 Portionen