

Eingeschenkt - Wo das „Pfefferl“ wächst

REZEPT

Gefüllte Laaer - Zwiebeln mit Rinderfiletwürfeln

Zubereitungszeit: 35 min

Wein: Grüner Veltliner

Zutaten für 4 Personen

- 4 oder 8 Gemüsezwiebel (Anzahl je nach Größe)
- 400 g Rinderfilet
- 250 ml Rinderfond
- Salz, Pfeffer
- Senf
- eiskalte Butter

Zutaten: Röstzwiebel

- 1 Zwiebel
- Mehl
- etwas edelsüßes Paprikapulver
- Öl/Fett zum Frittieren
- 4 große Erdäpfel
- 2 Hände voll Fisolen

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Alufolie wickeln und in Rohr bei 170 °C weich garen (dauert ca. 20 Minuten). Fisolen putzen und klein schneiden, in Salzwasser weichkochen. Die Erdäpfeln kochen, schälen, in Würfel schneiden und in etwas Öl knusprig braten.

Zubereitung: Röstzwiebel

1 Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und diese in einer Mischung aus Mehl und Paprikapulver wälzen. Zwiebelringe gut abklopfen und in heißes Öl knusprig braten.

Rinderfilet würfelig schneiden, kurz rundum in wenig Öl braten. Aus der Pfanne heben und beiseitestellen. Bratensatz mit Rindsuppe (oder Fond) aufgießen, einkochen lassen. Saft durch das Einrühren von eiskalter Butter montieren.

Die weichen Zwiebeln aus der Folie und der Schale schälen, oben abschneiden. Die inneren Zwiebelringe herausnehmen und klein hacken. Mit den Filetwürfeln und den Fisolen mischen, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Diese Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen.

Mit den Braterdäpfeln auf Tellern anrichten, mit den knusprigen Zwiebelringen garniert sowie dem Saft servieren.



Beispielfoto (Quelle: ORF/Interspot Film)