

Rinderfiletbraten mit Rotwein-Sojasauce

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **594**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 60 g Porree
- 5 g Kartoffelmehl
- 0 Sonnenblumenöl
- 600 g Rinderfilet
- 0 Salz
- 0 Pfeffer
- 2 EL Zucker
- 10 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 750 ml Rotwein
- 100 g Butter

Zubereitung:

1. Porree in sehr feine Streifen schneiden und mit Kartoffelmehl bestreuen.
2. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und Porree-Streifen darin knusprig frittieren. Rinderfilet in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und ganz leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten braten (innen bleibt es „blutig“).
4. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alu-Folie zudecken und warm halten. Das Bratfett aus der Pfanne entfernen.
5. Rotwein und Zucker hinzufügen und bis ca. 1/3 reduzieren lassen.
6. Die natürlich gebraute Sojasauce zugeben und noch einmal zum Kochen bringen.
7. Das gebratene Fleisch erneut in die Pfanne geben und kurz erwärmen.
8. Das Fleisch schräg in 3 bis 4 mm dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben auf einen Teller mit beliebiger Beilage (gebratenes Gemüse, Pommes Frites etc.) geben.
9. Die Sauce, die in der Pfanne zurückbleibt, reduzieren und die Butter unterrühren.
10. Die Fleischscheiben mit dieser Sauce übergießen. Anschließend den frittierten Porree darüber streuen.

Guten Appetit!