

BeO-Kochtipp

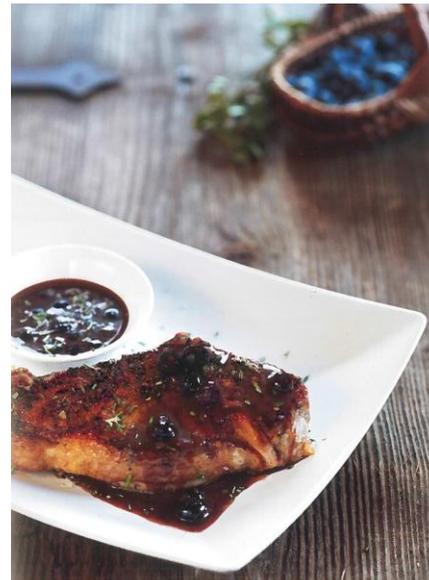
Entrecôte arä Heidelbeersauce

Zutaten

- 4 Entrecôtes
- 1 Ei Bratanke
- Fleischgewürz

Heidelbeersauce

- 150 g Heidelbeeren
- 1 dl Rotwy
- 3 dl Bruni Sauce
- 2 Ei Balsamicoessig
- 1 Ei Fiin ghackte Rosmarin
- Pfäffer us dr Mühli



Zubereitung

Zersch chöit ihr z Fleisch rassig würze u im heisse Bratanke beidsitig für je 1 Minute guet abrate. När chöit ihr z Fleisch us dr Pfanne näh u ufene vorgwärmti Platte lege.

Itz das Fleisch im vorgheizte Ofe bi 80 Grad für öpe 25 Minute niedergare. I de letschte 2 Minute d Temperatur uf 200 Grad ueche schalte, dass z Fleisch so richtig heiss isch.

Ir Zwüschezit mache mir d Heidelbeerisauce.

Für die chöit ihr dr Bratsatz mit Rotwy ablösche u mit guet 3 dl bruner Sauce das Ganze uffülle. Itz d Heidelbeeri, dr Balsamicoessig u dr Rosmarin derzue gäh, churz la ufchoche u när abschmöcke.

So isch die Sauce parat zum serviere.

Spätzli passe hie sehr guet derzue, oder ou Brathärdöpfeli.

Rezept aus dem Buch:

Kathrins Fleischküche

