



Gekochtes Rindfleisch mit Senfsoße

500 g gekochtes EIFEL-Rindfleisch wird in dünne Scheiben geschnitten. Es wird in etwas Brühe erwärmt. Dazu bereitet man die folgende Soße: 2 EL Butter in einem Topf leicht bräunen lassen, einen EL Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit 1/4 l Rinderbrühe aufgießen. 3 EL grob körnigen Senf unterrühren und kurz aufkochen lassen. Dann 150 g süße Sahne zufügen, 2 EL in Wein eingeweichte Rosinen und die Stückchen eines Apfels, den man vorher kurz in etwas Butter angedünstet hat. Das Ganze noch kurz ziehen lassen und mit Salzkartoffeln und blanchiertem Gemüse servieren. Guten Appetit!



EIFEL

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

EIFEL. QUALITÄT IST UNSERE NATUR.

www.regionalmarke-eifel.de • www.eifel.info


