



# Pferdemetzg



# ster GmbH

## Pferdefilet-Steaks in Burgundersauce

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stück Pferdefilets (ca. 180g)
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 3.75 dl Burgunder oder anderen Rotwein
- Crème fraiche
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter andünsten.

Mit Burgunder ablöschen und einen Drittel einkochen lassen.

Crème fraiche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschliessend warm halten.

Die Steaks würzen, in heissem Öl ca. 8 Minuten anbraten. Dabei das Fleisch einmal wenden.

Nach dem Braten die Steaks auf einer heissen Platte anrichten und mit der Sauce übergiessen. Als Beilage dazu Kartoffeln, Spätzli oder frisches Gemüse servieren und einen Burgunder oder anderen Rotwein einschenken.

Wir wünschen Ihnen „en Gueta“!