Lende

für 2 Personen

Zutaten

400 g Lende, 150 g süße Sahne, 100 g Pilze (z.b. Pfifferlinge), 50 ml trockenen Rotwein, 50g Butter, 50 ml Wasser oder Brühe 5 Messerspitzen Salz, 3 Messerspitzen Pfeffer

Zubereitung

- 1. Lende vom Bindegewebe befreien und in 2cm dicke Scheiben schneiden
- 2. Pilze putzen und große Exemplare halbieren bzw vierteln
- 3. die Pilze dann kurz in Butter andünsten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- 4. jetzt die Lendenstücke kurz in Butter anbraten, mit Brühe und Rotwein ablöschen
- 5. Sahne und Pilze dazugeben und mild mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6. 5-10 Minuten ziehen lassen, die Lendchen sollen fest aber nicht hart werden.

Zeitbedarf

insgesamt ca 20 Minuten

dazu paßt

Semmelknödel, Kartoffelgratin, Blumenkohl

