

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

