



Fleischerfachgeschäft

**Burghardt**

*Ihr Lammspezialist in Kassel*



Elfbuchenstraße 5  
34119 Kassel  
Telefon: 05 61 / 1 23 58  
Fax: 05 61 / 1 23 18  
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de  
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

## Rinderfilet mit 57 Rosinen

### Zutaten:

1 kg	Rinderfilet Pfeffer, Salz Honig
350 g	Reis
57	Rosinen
	Curry oder Gewürzmischung „Bombay“ von Burghardts
100 ml	Milch

### Zubereitung:

Den Reis kochen und warm stellen.

Das Rinderfilet in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden und mit Pfeffer und wenig Salz von beiden Seiten würzen. Medaillons in heißem Öl oder Fett kurz scharf anbraten, wenden und mit Honig dick betreichen. Das Fleisch nach einigen Minuten nochmals wenden und die andere Seite ebenfalls mit Honig betreichen. Nochmals wenden und kurz braten.

Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Hitze des Herdes reduzieren. Rosinen in die Pfanne geben und erhitzen.

Den Bratensud mit Milch auffüllen und das Ganze kurz aufkochen. Den Reis mit Curry bzw. Bombay würzen und den Bratensud mit Rosinen darunter mischen. Fertig!

Dazu empfehlen wir einen frischen Salat.

Guten Appetit!

