



APOLLO 11-Menü

Rinderfiletspitzen mit Gemüse und Kartoffeln

Zutaten:

400 g Rinderfiletspitzen in Streifen
80 g Bauchspeckwürfel
120 g Karotten in Würfel
120 g Brokkoli in Röschen zerteilt
120 g geschälte Kartoffeln in Würfel
3 EL Olivenöl
¼ l Kalbsfond (leicht gebunden)
Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Öl erhitzen, Speckwürfel zugeben, anbraten, Filetspitzen zugeben und erneut anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen, auf den Biss gegarte Brokkoliröschen, Karotten- und Kartoffelwürfel zugeben, durchschwenken und dezent mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten