

Hauptgericht

Filetes de ternera

Zutaten:

Salz

480 g Rinderhüfte

0.1 Bund Schnittlauch

0.5 St. Zwiebeln

50 g Butter

Öl

100 ml Weißwein

2 St. Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Rinderhüfte zunächst in feine Scheiben, dann in kleine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Bratpfanne sehr heiß werden lassen, die Streifen salzen und in wenig Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, die Zwiebeln anbraten und mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein fast verkocht ist Butter und Knoblauch einrühren und die Streifen noch einmal in der Pfanne schwenken. Die Zwiebeln auf Teller verteilen, darauf die glasierten Steaks anrichten und mit etwas Schnittlauch garnieren.