



Falsches Filet geschmort

Zutaten

1,5 kg mageres Meisl
etwas Suppengemüse
2 Stk. Zwiebeln
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 ml Brühe

Anweisungen

- 1 Von dem Falschen Filet die Silberhaut und äusseren Sehnen entfernen falls die noch vorhanden sind. Salzen und Pfeffern. Dann das Filet im DO von allen Seiten anbraten.
- 2 Die Zwiebeln, das klein geschnittenen Suppengemüse und 500 ml Brühe in den Dutch-Oven geben.
- 3 Das ganze wird jetzt 3 Stunden im DO geschmort. Nach den 3 Stunden den Braten in dünnen Scheiben schneiden. Das Gemüse in einen Topf geben, pürieren, eventuell etwas Wasser zugeben. Ergibt eine perfekt Soße!
- 4 Dazu schmecken am besten Klöße!