

# Filetspitzen in Balsamico Jus mit Schnittlauchsahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In 20 Minuten gemacht, schnelle Küche, herzhaft, lecker

## Zutaten

- 600 g Filetspitzen, 1 cm dick geschnetzelt
- (Aus Rind- oder Schweinefilet oder aus beidem)
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g Steinchampignons, gesäubert, in Scheiben
- 3 EL Balsamico
- 3/8 l brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 1 Tl Speisestärke, angerührt
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- 100 g saure Sahne oder Creme fraiche
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Filetspitzen recht heiß in einer Stielpfanne mit Öl

### Schritt2

(In 2-3 Durchgängen) scharf anbraten, salzen, pfeffern, zunächst aus der Pfanne nehmen.

### Schritt3

In die gleiche Pfanne noch etwas Butter geben und die Zwiebeln mit den Pilzen 2-3 min. anschwitzen, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt4**

Mit etwas Rosenpaprika bestäuben, mit Balsamico ablöschen, völlig reduzieren lassen.

#### **Schritt5**

Nunmehr mit dem Bratensaft aufgießen, 4-5 min. leise köcheln, reduzieren lassen. Mit der angerührten Speisestärke sämig binden.

#### **Schritt6**

Die Filetspitzen wieder dazu geben, nicht mehr kochen lassen, rosa-saftig halten, nachschmecken.

#### **Schritt7**

Die saure Sahne oder Creme fraiche salzen, pfeffern und mit dem Schnittlauch versetzen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Dazu schmecken mir Tagliatelle mit Tomatenwürfeln und Broccoli Röschen, obenauf die Filetspitzen anrichten und mit 1 El Schnittlauchsahne krönen.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** balsamico jus, Hauptgericht, in 20 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filetspitzen-in-balsamico-jus-mit-schnittlauchsahne/>