

Rindermedaillons mit Speck, Tomaten und Rotwein

Vorbereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Glas Rotwein: ½
- Rindermedaillons: 4 von etwa 200 g
- Speckscheiben: 4
- weiße Zwiebel: ½



Vorbereitung

Den Speck um die Medaillons wickeln und mit Zahnstochern an den Enden sichern. Die Medaillons in der Pfanne kochen, indem sie auf die Seiten mit dem Speck gelegt werden, ein paar Minuten je Seite anbraten und dann beiseite legen. Anschließend ½ Zwiebel mit einem Spritzer Öl und ein wenig Rosmarin, Salbei- und Lorbeerblättern anbraten und dann die **Pomito Passierte Tomaten** und ½ Glas Rotwein hinzugeben.

Ca. 10 Minuten kochen lassen, dann die Medaillons dazu geben und weitere 10 Minuten kochen.

Flamme ausschalten, salzen, pfeffern, ein wenig frisches EVO-Öl hinzugeben und 5 Minuten ruhen lassen.

In einer Schüssel mit geröstetem Brot servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten
300 gr

