

## Filetspitzen in Currysahne

**Kategorie:** Fleisch

**Zubereitungszeit :** 30 min

**Portionen:** 2

### Zutaten:

- 300 g Rinderfilet
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 75 g Schalotten
- 3 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Currypulver
- 1 Becher Schlagsahne
- 2 - 3 EL Sojasauce
- $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  TL Sambal Oelek
- $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

### Beschreibung:

1. Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Fleisch quer zur Faser fein schnetzeln und mit Pfeffer würzen.
3. Die Schalotten schälen und fein würfeln . Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig werden lassen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazu drücken.
4. Filetspitzen einrühren und unter Rühren eine Minute kräftig anbraten. Curry gleichmäßig darüberstäuben und kurz anschwitzen, dann mit der Sahne ablöschen.
5. Mit Sojasauce, Sambal Oelek und Pfeffer würzen, noch  $\frac{1}{2}$  Minute kräftig durchkochen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und aufstreuen.

### Notizen:

