



Kasslerfilet in Glühweinsoße

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 2 Personen)

1 würzig-rauchiges Kasslerfilet
1 Glas (300 ml) Hofgenuss-Rinderfond
1/4 l kräftiger trockener Rotwein (z.B. Merlot)
2 Schalotten
Tomatenmark
etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale
Butterschmalz, Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
unsere Gewürzmischung für Glühweinsöße



So gehts:

Die Gewürzmischung in einer heißen Pfanne erwärmen, um die Aromen zur Entfaltung zu bringen. Dann das Butterschmalz und die in feine Würfel geschnittenen Schalotten dazugeben. Wenn die Schalotten goldgelb sind, einen guten Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und kräftig anrösten. Mit dem Wein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Rinderfond hinzufügen und von der Zitrone und der Orange jeweils etwas Schalenabrieb hinzugeben.

Die Soße nun ca. 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Filet in ca. 4 cm dicke Medaillons schneiden. Die Soße durch ein feines Sieb streichen und wieder zum Köcheln bringen. Die Medaillons einlegen und 10 Minuten in der Soße ziehen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss frischer Sahne abrunden.

Lecker dazu: Reibekuchen und geschmortes Wurzelgemüse!

Gutes Gelingen!