



## Zutaten

- 4 Medaillons vom Rinderfilet Medaillons à 140 g (auf Raumtemperatur)
- Kochateliers „Gewürzter Pfeffer“
- Rapsöl zum Anbraten
- Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und darin die Medaillons von allen Seiten kräftig anbraten. Würzen und bei 70 Grad Umluft im Ofen für ca. 40 Minuten garen.

Hauptgang, vom Grill

## Zwiebelrostbraten

Entdecken Sie unser Rezept für Zwiebelrostbraten! Einfach nachzukochen und unwiderstehlich lecker. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

### So wird's gemacht:

1. Rosmarin, Thymian, Knoblauch, ein Stuch Butter
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kräuter und den Knoblauch darin auslassen. Die Medaillons hinzugeben und für ca. 4 Minuten darin nachbraten. Dabei immer wieder mit der aromatisierten Butter übergießen.