

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 Stich 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.