

Rindswürfel an Cidre-Sauce

Zutaten: ca. 600 g Rindshohrücken oder Rindsfilet, in 2 cm grosse Würfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Sonnenblumenöl
1,5 dl Rinds- oder Kalbsfonds
150 g kochfeste Äpfel (Boskop), in Würfelchen geschnitten und mit wenig Zitronensaft beträufelt
1 Schalotte, gehackt
1 TL Butter
¼ TL Zucker
1,5 dl Cidre
1,5 dl Vollrahm
Cayenne-Pfeffer
Ingwerpulver

Zubereitung:

Backofen samt Blech oder Platte auf 80 Grad vorheizen.
Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Öl in zwei Portionen rundum ca. 1 ½ Minuten anbraten. Auf das vorgewärmte Blech oder Platte legen und im Ofen 30 Minuten garen.

Bratsatz mit Fond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Beiseite stellen.
Schalotte mit den Apfelwürfelchen in Butter andünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz weiter dünsten. Mit Cidre ablöschen. Beiseite gestellten Fond und Rahm dazugeben. Sauce sämig einkochen. Mit Salz, Cayenne-Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken.
Fleischwürfel in der Sauce servieren.