

Rezept der Woche

gefüllte Rumpsteaks in Cognacsoße

4 Portionen:

1 Eßl. Mehl	- verkneten und ins Eisfach
½ Eßl. Butter	legen
100 g Schalotten	- würfeln
1 Knoblauchzehe	
40 g getrocknete Tomaten in Öl	- fein hacken
3 Zweige Thymian	- abzupfen
125 g Fontina-Käse	- reiben
1 Eßl. Öl	- Schalotten, Tomaten, Knoblauch dünsten die Hälfte des Thymian dazugeben
4 Rumpsteaks á 120 g	- flach klopfen
Pfeffer	- damit würzen
2 Eßl. Senf	- bestreichen und die fertige Masse darauf verteilen. Mit Käse bestreuen.
1 Bund Frühlingszwiebeln	- Ringe schneiden und auf das Fleisch geben nun das Fleisch aufrollen und feststecken
1 Eßl. Butter	- erhitzen, Fleisch anbraten
etwas Öl	- in eine feuerfeste Form im Backofen 20 Minuten garen
50 g Schalotten	- im Bratenfett dünsten
300 ml. Rinderfond	
150 ml. Sahne	- dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen
2 Eßl. Cognac	- abschmecken, Mehlbutter einrühren
Salz, 1 Prise Zucker	
1 Eßl. grüner Pfeffer	- aufkochen und pürieren



Lammerschmidt

Wilhelm Lammerschmidt Fleischwaren GmbH

Hauptstraße 27, 49326 Melle

Fleischerfachgeschäfte

Neuenkirchen: 05428/9415-14 • **Melle:** Kaufhaus Böckmann 05422/42501

Hilter: Rewe-Markt 05424/399010 • **Werther:** Rewe-Markt 05203/901607 •

Bünde: Rewe-Markt 05223/1808181 **Spenge:** Rewe-Markt 05225/8637166