

## Filet Muck

4 Rindshuftplätzli (dick)  
1 TL Senf  
Sojasauce  
Salz, Pfeffer

Fleisch würzen und bei starker Hitze braten.  
(2 Minuten pro cm Dicke).  
Fleisch herausnehmen und mit Alufolie zudecken.

1 Zwiebel, gehackt  
1 Bund Petersilie, gehackt  
4 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt  
½ dl Rotweinessig

Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörner und Essig im Bratensatz bei starker Hitze dünsten.

4 dl Rotwein  
2 EL grüne Pfefferkörner (Glas)

Wein und Pfefferkörner zugeben und während 2 Stunden einkochen.

1 Glas eingeweichte Sultaninen  
1 dl Rahm

Sultaninen 5 Minuten mitkochen, Rahm darunter mischen und die Sauce über das Fleisch giessen.

steiertisch