

- 800g Rindsfilet
Beef filet
- 200g Champignons
Mushroom
- 200g Schalotten
shallots
- 400ml Rindssuppe
beef stock
- 100ml Obers/Sahne
cream
- 4 Stk. Cornichons
Cornichons
- 50ml Weißwein
white wine
- 30g Butter
butter
- 2EI Maizena
Maizena (corn starch)
- 1EL Senf
mustard
- 2EL Petersilie
Parsley
- Salz, Pfeffer



Culinamus ist unabhängig. Wir erhalten von keinem der abgebildeten Produzenten eine Unterstützung. Die Bilder sind eine Orientierungshilfe und Unterstützung für nicht so routinierte Einkaufende.

Culinamus is independent. We do not receive any rewards from any of the Producers shown. The photos serve exclusively as help for less experienced shoppers.

Wir empfehlen – wenn verfügbar – die **Bio** Variante zu kaufen. Schmeckt besser und ist für uns alle nachhaltiger. Frisch ist natürlich auch immer besser als verpackt.

*We recommend – whenever available – to buy **Organic**. Tastes better and is more sustainable. Fresh is of course also preferable to packaged produce.*

Die **Mengen** entsprechen dem Rezept

*The **quantities** are according to the recipe.*

Abmessungen

TL...Teelöffel, EL...Esslöffel
Kg...Kilogramm, g...Gramm
L...Liter, Stk...Stück

measurements

*TS...teaspoon, SS...Soup spoon
Kg...Kilogram, g...gram
L...litre, pcs...piece(s)*