

## Rinder-Filet mit Bratkartoffeln

### Für zwei Personen

250 g Rinderfilet	300 g Kartoffeln	50 g Bacon
2 Zwiebeln	50 g Butterschmalz	50 g Schmalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und das Filet von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend das Fleisch für etwa 15 Minuten auf einem Rost im Ofen weitergaren. Die Kartoffeln schälen und in gleich dicke Scheiben schneiden. Etwas Schmalz in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln darin goldbraun anrösten. Die Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Den Bacon in feine Streifen oder Stücke schneiden. Nach etwa zehn Minuten die Zwiebeln und den Bacon zu den Kartoffeln geben. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten weiterbraten. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Das Fleisch mit den Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten.

Bernd Müller am 01. August 2013