



## Filetto al Pepe

### Rezept für 4 Personen:

1 Rinderfilet a 600 g (von Der Schwarzwälder)

3 EL eingelegt grüne Pfefferkörner

2 EL Cognac oder Weinbrand

250 ml Schlagsahne

Olivenöl

Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin rundherum anbraten, herausnehmen und auf einen tiefen Teller legen.

Bratensatz mit Weinbrand ablöschen. Sahne angießen und Pfefferkörner hinzufügen. Soße aufkochen lassen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet in Scheiben schneiden und mit dem Fleischsaft in die Soße geben. Das Filet in der Soße bei geringer Hitze einige Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch den gewünschten Gargrad (medium)erreicht hat.

Filet mit der Pfeffersauce auf Tellern anrichten und mit Spätzle servieren.



# Spätzle

## Rezept für 4 Personen:

300g Mehl

3 Eier

75 ml Wasser

75 ml Milch

1 TL Salz

2 EL Butter

## Zubereitung:

Eier, Mehl, Wasser, Milch und Salz vermengen, so dass ein klebriger Teig entsteht.

Spätzleteig in eine Spätzlepresse geben und portionsweise in kochendes Salzwasser pressen.

Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, mit einem Schopflöffel entnehmen. Spätzle in eine Schüssel geben und mit Butter vermengen.