

Das April-Rezept 2015 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn
www.landfrauen-suedstormarn.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Filet mit Camembert u. Preiselbeeren



Zutaten (für 10 Personen):

20 Scheiben Rinderfilet
400 g Preiselbeermarmelade
5 Stück Camembert
1 Ei
Semmelmehl
Mehl
Schmalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Rinderfilet fingerdick schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl wenden, in einem verquirlten Ei marinieren und mit Semmelmehl panieren. Das Fleisch im heißen Schmalz braten und auf ein tiefes Blech oder in eine große Auflaufform legen.

Die Preiselbeermarmelade auf den Fleischstücken verteilen.

Camembert in ½ cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Fleischstücke legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Wir wünschen guten Appetit!