



Sehen · Probieren · Genießen  
Schaalgasse 18, Solothurn



### Schottische Pfanne

4 Rindsfilet Steak zu 180gr  
VOM FASS Erdnussöl zum anbraten  
45 gr Butter  
2 grosse Zwiebeln in dünnen Streifen  
250 gr Pilze in Scheiben  
3 TL Mehl  
2 dl Rindsbouillon  
½ dl VOM FASS Scotch Isle of Arran Single Malt Whisky  
Salz, Pfeffer und Tabasco  
200 gr Ruchbrot in Würfel

Erdnussöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Steaks auf allen Seiten gut anbraten. Im Backofen bei 80°C ca. 45 Min. niedergaren (Kerntemperatur ca. 55°C).

Butter in einer Pfanne erhitzen, geschnittene Zwiebeln zugeben. Pilze hinzufügen, 5 Min. unter ständigem Rühren gut andünsten, mit Mehl bestäuben und mit der Bouillon und dem Whisky ablöschen, einkochen lassen, bis die Sauce leicht andickt, mit Salz Pfeffer und Tabasco abschmecken. Ruchbrotwürfel im Ofen leicht rösten und in die Sauce geben. Filetsteaks in Pfanne zurückgeben und mit der Sauce überdecken. In der Pfanne servieren.

Dazu passt: Buntes Gemüse

