

Rindsfilet mit Balsamico-Sauce



Rindsfilet (für 4 Personen)

600 g Rindsfilet am Stück
Filet würzen und auf dem Grill bei niedriger Temperatur grillen oder Niedertemperatur garen

Sauce

2 ½ dl Gemüsebouillon
½ dl Balsamico („Bronzo“ von Acetaia Guerzoni)
2 Teelöffel Maizena
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung: Gemüsebouillon und Balsamico auf ca. 2 dl einkochen
Maizena in die siedende Flüssigkeit einrühren
Jus ca. 1 Min. kochen, würzen

Beilagen

Als Beilagen eignen sich ausgezeichnet Fusilli (Spiralen) - Emmer-Vollkorn und halbausgemahlen gemischt von **La Terra e il Cielo** – sowie in „Stängeli“ geschnittene, gedämpfte Karotten