



Rinderfiletwürfel in Curry

- **Küche:** Indisch
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Blitzschnell gezaubert - Indien lässt Grüßen

Zutaten

- Rinderfilet
- Etwas gewürfelte:
 - Zwiebeln, Ananas, sauren Apfel
 - Sellerie in kleinen Würfeln und Cocosraspeln
- Salz, Pfeffer, Currypulver
- Ev. etwas Crème fraîche

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rinderfilet in 2 x 2cm große Würfel schneiden.

Schritt2

Mit Salz u. Pfeffer würzen anbraten, das Fleisch rosa lassen.

Schritt3

Die gewürfelte Zwiebeln, Sellerie, Ananas und sauren Apfel dazu gebe und mit Curry nach Geschmack stäuben. Heraus nehmen, warm stellen.

Schritt4

Den verbleibenden Fond ev. mit wenig Crème fraîche reduzieren, mit Curry nach eigenem Geschmack nachschmecken, über das Fleisch geben.

Schritt5

Mit Spießchen versehen und warm servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** chutney, kleiner snack, scharf, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfiletwuerfel-in-curry/>