

Braten.

Rinderfilet

(Für 4 Personen)

Ein zeitloser Klassiker, bei dem der richtige Zeitpunkt entscheidet: Feinstes Rinderfilet, dessen Perfektionsgrad sich an seiner exakten Gartemperatur und -zeit bemisst. Mit dem Miele **Speisethermometer** legen Sie die gewünschte Kerntemperatur gradgenau fest und kontrollieren den Garfortschritt. Verbleibende Garzeit? Ein kurzer Blick auf das Display genügt. Während Sie das perfekte Menü kreieren, hilft Ihnen Ihr Ofen, das perfekte Essen zuzubereiten – ein Rinderfilet, dass auf den Punkt gegart ist, außen zart geröstet und innen saftig. Dank Combigaren können Sie den optimalen Mix aus Heißluft und Dampf präzise regulieren. Für stets perfekte Ergebnisse, auf die Minute und gradgenau. Und Sie haben mehr Zeit für Ihre Gäste.

Zutaten

800 g Rinderfilet Mittelstück ca. 6 cm hoch
Salz
Pfeffer
Öl

Automatikprogramm: Braten

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen, das Speisethermometer in die Mitte des Filets stechen und mit folgender Automatikprogramm-Einstellung braten:

Automatikprogramme» Rind» Rinderfilet» Braten

Die Dauer variiert zwischen 35–76 Minuten, je nachdem welchen Gargrad Sie eingestellt haben.

Automatikprogramm: Braten mit Feuchte

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und mit dem Automatikprogramm „Rinderfilet“ braten.

Automatikprogramme» Rind» Rinderfilet» GourmetBraten

Die Dauer variiert zwischen 79–160 Minuten, je nachdem welchen Gargrad Sie eingestellt haben.

Entdecken Sie viele weitere inspirierende Rezepte in der Miele@mobile App.

