Filetspitzen

Puntas de filete a la Mexicana

Puntas de filete a la Mexicana ist ein mexikanisches Gericht, das aus kleinen Rinderfiletstücken besteht, die mit Tomaten, Zwiebeln und Chilis zubereitet werden. Die Filetstücke werden oft mariniert und dann in einer Pfanne gebraten, bis sie zart und saftig sind. Das Gericht wird häufig mit Reis, Bohnen und Tortillas serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Rinderfilet
1 Zwiebel(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
500 g Fleischtomaten
4 Chilischote(n)
2 EL Öl
1 TL Essig
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Bund Koriander



Filetspitzen

Vorbereitung

Das Fleisch erst in Scheiben, dann in schmale Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, und fein hacken. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und grob hacken. Die Chilischoten längs aufschlitzen, entkernen, waschen und in schmale Streifen schneiden (Hände waschen nicht vergessen!!!).

Zubereitung

Das Öl in einer breiten Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise bei starker Hitze kräftig darin anbraten, anschließend herausnehmen und Temperatur herunterschalten. Die Zwiebel in dem verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Die Tomaten und Chilistreifen untermischen, Knoblauch dazugeben, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwa 10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln. Das Fleisch samt dem ausgetretenen Saft in die Sauce geben und etwa 5 Minuten darin erhitzen. Koriander waschen und fein hacken. Unter das Fleisch mischen. Mit Reis servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de