

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 350 g Rumpsteak, Salz, Pikante Pfeffermischung, 1 Zwiebel, Öl,
- 3 Knobizehen, 2 TL Senf, 65 g Schinkenwürfel, 250 g Champignons,
- 250 ml Fleischbrühe, 300 ml Cremefine, Weißwein, 2 EL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Pfeffer-Rahm-Geschnetzeltes,
- 1 TL grüne Pfefferkörner (Glas), 1-2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Rindfleisch waschen, trockentupfen u. schnetzeln. Zwiebel u. Knob abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. achteln.



2. Schinkenwürfel u. Rindfleisch in Öl anbraten. Zwiebeln u. Knob mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Pfefferkörner u. Senf einrühren. Mit 80 ml Wein verlängern, Pilze unterheben u. bei geringer Wärme ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Petersilie einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Pommes oder Spätzle reichen.

