



Hauptgang

Rindsgeschnetzeltes an Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 400-500 gr Rindfleisch
- 1 Stück Zwiebel, gross
- 2 Stück Gewürzgurken (aus dem Glas))
- 2 Stück Tomaten, reife (Bei Fehlen kann auch eine kleine Dose Pelati verwendet werden)
- 1 Zehe Knoblauch (gepresst)
- 1 EL Bratbutter
- 1 Becher Crème fraîche (1.8 bis 2 dl)
- 1 TL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 2 dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- | | |
|--|---|
| Backofen | Den Backofen auf 70 Grad vorwärmen. |
| Rindfleisch | Rindfleisch in feine Streifen schneiden (oder beim Metzger schneiden lassen). |
| Tomaten | In kochendem Wasser kurz abbrühen und häuten. Danach das Fleisch in Würfel schneiden. |
| Gewürzgurke, Zwiebel | In feine Würfel schneiden. |
| Kasserolle (oder Bratpfanne) | In der Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fleischstücke darin allseits scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen – abgedeckt mit ALU-Folie – warm stellen. |
| Zwiebelwürfel, Tomatenmark, Zwiebel- und Gurkenwürfel, Knoblauch | Die Zwiebelwürfel im Bratfett glasig dünsten. Tomaten- und Gurkenwürfel wie auch das Tomatenmark und den gepressten Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. |
| Crème fraîche und Rahm | Die Crème fraîche und den Rahm in die Pfanne geben und etwas einköcheln lassen. Den Senf dazu geben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. |
| Fleisch | Das Fleisch wieder in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Servieren. |

Tipp:

Es kann auch etwas mehr Senf verwendet werden. Dies ist eine Geschmackssache. Versuchen Sie die Sauce und finden Sie selbst heraus, ob mehr Senf Ihnen zusagen würde.