



Hauptgang

Rind an Pfefferzwiebelsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

600 gr	Saucenzwiebeln
2 EL	Butter
3 dl	Apfelwein
2 EL	Beerenssig
1 EL	Zucker
50 gr	kalte Butter
Salz, Pfeffer	
600 gr	Rindsgeschnetzeltes von der Huft
1 EL	Butter

Zubereitung

Zwiebeln
Apfelwein und Essig

Zwiebeln schälen und in der heissen Butter hellbraun dünsten. Apfelwein und Essig beifügen und zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln lassen, dann die Sauce absieben.

Zucker

In einer anderen Pfanne braun caramolisieren und mit der abgeseihten Sauce ablöschen. Köcheln lassen bis die Sauce dicklich wird.

Die Pfanne vom Feuer ziehen, die kalte Butter flockenweise unter Rühren beifügen. Zwiebeln hinzugeben. Sauce würzen.

Fleisch

Das Fleisch in einer separaten Pfanne in der restlichen Butter kurz braten, in die Sauce geben und vermengen. Mit Nudeln oder Reis servieren.

Hinweis: Es kann auch anderes Rindfleischgeschnetzeltes verwendet werden. Dieses muss jedoch in der Sauce (noch ohne Butter) 30 Minuten sanft gekocht werden.
