



Hauptgang

Rindgeschnetzeltes an Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

400 gr	Rindfleisch
1 Stück	Zwiebel
2 Stück	Gewürzgurken
2 Stück	Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Butter (Kochbutter)
1 EL	Olivenöl
1 Becher	Crème fraîche
1 TL	Senf
1 TL	Tomatenmark
1 Becher	Rahm (2 dl)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 80 Grad vorheizen
Rindfleisch	In feine Streifen schneiden (oder besser: vom Metzger schneiden lassen).
Tomaten	Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen und Haut abziehen
Tomaten, Gurken und Zwiebel	In feine Würfel schneiden
Knoblauchzehe	schälen
Bratpfanne, Butter sowie Olivenöl	In einer Bratpfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Fleischstreifen darin anbraten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Danach das Fleisch herausnehmen im vorgeheizten Backofen, mit ALU-Folie abgedeckt warm stellen.
Zwiebelwürfel	Die Zwiebelwürfel in derselben Bratpfanne glasig dünsten. Den Knoblauch dazupressen und die Tomaten sowie Gurkenwürfel dazugeben und mitdünsten.
Tomatenmark	Das Tomatenmark dazugeben und auf dem Pfannenboden mitrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun werden, aber nicht schwarz. Sonst wird es bitter).
Senf, Crème fraîche	Den Senf sowie die Crème fraîche dazugeben und den Rahm beifügen. Umrühren. Evtl. etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Geschnetzelte dazugeben und noch einmal wärmen.

Tipp: Dazu passen Teigwaren