

Unser Rezept-Tipp: Rindfleisch Stroganoff mit Spätzli

ZUTATEN: für 4 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 300 g Rindshuft,
in ca. 1 1/2 cm grossen Würfeln
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 2 rote Peperoni, in feinen Streifen
- 250 g Champignons, in Vierteln
- 1.5 TL Edelsüss-Paprika
- 2 dl Fleischbouillon
- 1.5 TL Maizena
- 1 dl Halbrahm
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf
- 2 Essiggurken, in Streifen



ZUBEREITUNG

1. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen.
2. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Peperoni, Champignons und Paprika ca. 5 Min. mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren dazu giessen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen, würzen. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen, Essiggurken darauf verteilen.

Dazu passen hervorragend Spätzli.

Quelle: www.bettybossi.ch