

Rindergeschnetzeltes mit Champignonsauce



Zutaten für 3 Personen:

200 g Rumpsteak

1 EL Mehl

1 TL Salz

1/2 TL italienische Gewürze

1 1/2 EL Olivenöl

50 ml Weißwein

150 ml Sahne

2 TL Rinderbrühpulver

150-200 g Champignons (netto)

4-6 Kirschtomaten (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Beiseite stellen.

2. Rumpsteak in feine Scheiben teilen, in einer Mischung aus Mehl, Salz und italienischen Kräutern wälzen. In ein Sieb geben und rütteln, um überschüssige Gewürzmischung zu entfernen.

3. Fleischscheiben in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne portionsweise unter Rühren braten, in Alufolie warm stellen.

4. Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. 2 TL

Rinderbrühpulver in die Sahne einrühren und zugießen. Optional Kirschtomaten einlegen. Champignons zugeben und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Fleisch wieder zugeben, kurz erwärmen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Beilagenempfehlung: Fusilli und grüner Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023