



Rindsgeschnetzeltes an Balsamico-Pfeffer-Sauce

Unser Tipp



Mehr Geschmack mit
Bratbutter und Bratcrème.



Vertrauenswürdige Produktion

Zutaten

Vorbereitung: Fleisch 30 Minuten vor dem
Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
Zubereitung: ca. 30 Minuten
Garen: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Rindfleisch
Bratbutter oder Bratcrème
½ TL Salz
Paprika
Pfeffer-Bouquet aus der Mühle

2 Schalotten, halbiert, in Streifen geschnitten
3 Rüebli, gerüstet, schräg in Scheiben
geschnitten
2 EL Tomatenpüree
1,5 dl Rotwein oder Fleischbouillon
2,5 dl Fleischbouillon
1 TL Maisstärke
0,5 dl Balsamico-Essig
1 Rosmarinweig
3 Thymianzweiglein
2 Bundzwiebeln, in Ringe geschnitten
1 TL Pfeffer-Bouquet aus der Mühle, gemahlen
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Butter, kalt, in Stücke geschnitten



Zubereitung

1 Fleisch in 2 Portionen in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen.

2 Schalotten und Rüebli in wenig Bratbutter andämpfen. Tomatenpüree beifügen, kurz mitdämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Maisstärke im Balsamico auflösen, unter Rühren dazugeben. Fleisch und Kräuter beifügen, zugedeckt 30-35 Minuten köcheln.

3 Bundzwiebeln, Pfeffer und Petersilie beifügen, abschmecken. Nochmals 3-5 Minuten garen. Butter unter Rühren beifügen, nicht mehr kochen.

Dazu passen Nudeln und Wirzgemüse mit Thymian.