

Rindsgeschnetzeltes mit Pep

Zutaten

Für 4 Personen

Peperonigemüsesauce:
je 2 rote und gelbe Peperoni
Butter zum Dämpfen
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

600 g geschnetzeltes Rindfleisch
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème
1 1/2 EL roter Balsamico-Essig
0,75 dl Bouillon
2 dl Vollrahm

Thymian zum Garnieren



Zubereitung

1. Für die Gemüsesauce Peperoni vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. In aufschäumender Butter knapp weich dämpfen. Zucker darüber streuen, würzen. Aus der Pfanne nehmen.
2. Fleisch würzen und portionenweise in heisser Bratbutter anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Bratsatz mit Essig auflösen, etwas einkochen. Bouillon dazugießen, etwas einkochen. Rahm beifügen, gut durchkochen.
4. Fleisch zur Sauce geben, zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln. Peperoni darunter mischen. Zugedeckt 20 Minuten fertig garen, abschmecken.
5. Das Rindsgeschnetzelte auf Tellern anrichten. Mit Thymian garnieren.

Dazu passen Nudeln.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 499 kcal, 32g Eiweiss, 37g Fett, 10g Kohlenhydrate.