

Geschnetzeltes in grüner Pfeffersauce

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Rinderbrust ohne Knochen
2 Zwiebeln in Streifen
2 EL Öl
1 EL Mehl
250 ml Rotwein
125 ml Sahne
1 EL Tomatenmark
1 TL Pfeffer, grün
Salz, Pfeffer, schwarz

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 60 Minuten

1. Rinderbrust in ½ cm dicke und 4 cm lange Streifen schneiden, dabei die Sehnen entfernen. 2 EL Öl erhitzen und Fleisch darin rundherum braun braten, herausnehmen.
2. Zwiebeln zufügen und hell bräunen. Das Geschnetzelte wieder zugeben und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Mehl darüber stäuben und kurz anrösten. Rotwein langsam angießen, so dass das Fleisch ständig weiterkocht.
3. Temperatur herunterschalten und das Tomatenmark einrühren und 60 Minuten im geschlossenen Topf schmoren. Den grünen Pfeffer und die Sahne zugeben und noch kurze Zeit weiter schmoren.
4. Dazu passen am besten Spätzle und grüner Salat.

Mit Roastbeef verkürzt sich die Kochzeit erheblich, man kann evtl. etwas weniger Sahne nehmen.