

Geschnetzeltes

in Rotweinsauce

Ihr Fleischerfachgeschäft

Zimmer
Party-Service

Zutaten für 4 Personen:

400 g	Rindfleisch, aus der Oberschale
400 g	Schweinefleisch, aus der Oberschale
4	Zwiebel(n)
2	Paprikaschote(n), grün
2	Paprikaschote(n), rot
4 kleine	Gewürzgurke(n)
4 Zehe/n	Knoblauch
4 TL	Paprikapulver, edelsüß
250 ml	Fleischbrühe
2 Gläser	Rotwein, z. B. Landrotwein
2 EL	Tomatenmark
1 Dose	Mais
1 Becher	saure Sahne
	Salz und Pfeffer
	Cayennepfeffer
1 Prise	Zucker
3 EL	Schmalz, oder Öl

Rezept:

Das Fleisch in Streifen schneiden. Schmalz oder Öl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze portionsweise anbraten und beiseite stellen. Anschließend Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurken in feine Streifen schneiden und im Bratfett leicht anbräunen.

Zum Schluss Knoblauchzehen fein hacken oder pressen und untermischen. Mit Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Paprika edelsüß zufügen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Tomatenmark unter rühren und kräftig aufkochen. Dann den Mais untermengen und das Fleisch wieder zugeben. Das Ganze ca. 25 Min. köcheln lassen. Zum Schluss wird die saure Sahne darunter gerührt.

Wir wünschen Guten Appetit.

