Kochen mit Klausi

Was den Franken schmeckt:

Hirsch-Steaks auf Pfifferlingsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g TK-Hirschmedaillons, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen,
- 2 Gläser mittlere Pfifferlinge, 250 ml Kochcreme, 250 ml Brühe,
- 1 Pck. Fix für Edelpilzsauce, Öl, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch auftauen, abwaschen u. trockentupfen, salzen u. pfeffern. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze abgießen.

2. Fleisch in einer heißen Öl-Butter Mischung scharf anbraten. Je nach Dicke 3-4 Min. bei kleiner Hitze von jeder Seite nachgaren.

3. Fleisch entnehmen, in Alufolie gewickelt warmhalten. Zwiebeln, Knobi u. Pfifferlinge im Bratfett anbraten, salzen u. pfeffern. Mit Kochcreme u. Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Petersilie einrühren. Mit Fleisch zu den Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten:

Dazu Klöße und Orangen-Zimt-Rotkohl reichen.

Erstellt von Klausi am 17.12.2022