

# Kochen mit Klaus

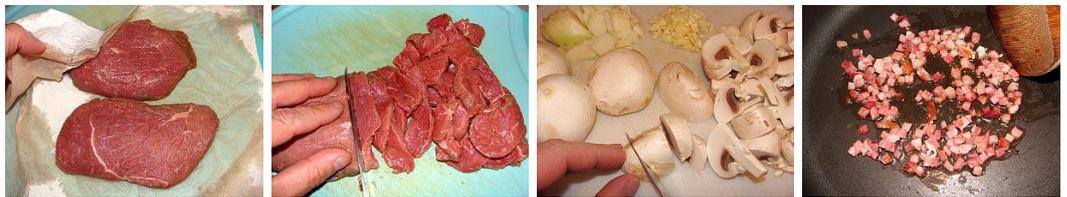
## Pfefferrahm-Rindergeschnetzeltes

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 400 g Rumpsteak, Salz, Pikante Pfeffermischung, 1-2 Zwiebeln, Öl,
- 2 Knobizehen, 1 TL Senf, 40 g Schinkenwürfel, 250 g Champignons,
- je 250 ml Fleischbrühe & Cremefine, Weißwein, Bratensaft, Sahne,
- 1 Pck. Fix für Pfeffer-Rahm-Geschnetzeltes, 2-3 EL helle Sauce,
- 1 TL grüne Pfefferkörner (Glas), Saucenbinder, 1 EL TK-Petersilie

**Zubereitung:**

1. Rindfleisch waschen, trockentupfen u. schnetzeln. Zwiebeln u. Knobis abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. achteln.



2. Schinkenwürfel u. Rindfleisch in Öl anbraten. Zwiebeln u. Knobis mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix, helle Sauce, 1 EL Bratensaft einrühren u. aufkochen. Pfefferkörner (mit 1 TL der Flüssigkeit) u. Senf einrühren. Mit 100 ml Wein verlängern, Pilze unterheben u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. 100 ml Sahne u. Petersilie einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Wein abschmecken, evtl. noch mit Saucenbinder dicken.



*Tipp des Chaoten: Dazu Röstis reichen.*



Erstellt von Klaus am 29.12.2016