

# Kochen mit Klaus

## Rinderfiletgeschnetzeltes in Pfefferrahm

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 300 g Rinderfilet, 250 g braune Champignons, 2 Knobizehen, Salz,
- 1 Zwiebel, 2 TL Senf, 250 ml Fleischbrühe, Pfeffer, 250 ml Cremefine,
- 1-2 EL helle Sauce, 1 Pck. Fix für Pfeffer-Rahm-Geschnetzeltes,
- 100 ml Weißwein, 100 g Frischkäse, Schnittlauch, TK-Petersilie

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. je nach Größe achteln oder in Scheiben schneiden. Auf Zimmertemperatur gebrachtes Filet waschen, trocknen u. in feine Scheiben schneiden.



2. Filet in Öl anbraten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Senf u. Frischkäse einrühren. Pilze unterheben, mit Wein verlängern u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Schnittlauch u. Petersilie einrühren, evtl. noch mit heller Sauce dicken.



**Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle und Speckbohnen servieren.**

