

# Kochen mit Klaus

## Rinderfiletstreifen in Senfrahm

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 260 g Rinderfiletsteak, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 250 g Champignons, 1 große Gewürzgurke, 2 EL Tomatenmark,
- 200 ml Sahne, 250 ml Rinderbrühe, 50 ml Weißwein, Saucenbinder,
- 1 Pck. Fix für Jäger-Schnitzel, 1 EL mittelscharfer & 1 TL Dijon-Senf,
- 2 TL brauner Zucker, 2 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Filet in Streifen schneiden. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Gurke klein würfeln.



2. Rinderfiletstreifen in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Tomatenmark einrühren u. kurz mitbraten, mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Gurke zugeben, Fix u. Senf einrühren, Fleisch zugeben u. einköcheln lassen.



3. Mit Saucenbinder dicken u. mit dem Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken, Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle oder Nudeln reichen!*

