

# Kochen mit Klaus

## Rindergeschnetzeltes in 3-Pfeffersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 450 g Rinderhüftsteak, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 2 TL Senf, Salz,
- 400 g Champignons, 300 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. helle Sauce, 2 TL grüner Pfeffer, 1 Pck. Fix für 3 Pfeffersauce,
- 100 ml Weißwein, Pfeffer, Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobis abziehen, fein würfeln. Pilze putzen, je nach Größe in Spalten oder Scheiben schneiden. Auf Zimmertemperatur gebrachtes Fleisch waschen, trocknen, in feine Scheiben schneiden.



2. Rind in Öl anbraten, Fleischsaft abschöpfen. Zwiebeln u. Knobis mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Unter Rühren 45 Min. köcheln lassen. Senf, grüner Pfeffer u. Pilze einrühren, mit Wein u. Fleischsaft verlängern, bei geringer Wärme abgedeckt 30 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln u. Salat servieren.*



Erstellt von Klaus am 30.04.2023