

# Kochen mit Klaus

## Rindergeschnetzeltes in Dijonsenfrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 700 g Rinder-Hüftsteaks, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, Öl, 2 Knobizehen,
- Je 3 EL mittelscharfer & Dijonsenf, 1 rote Paprika, 50 ml Weißwein,
- je 250 ml Fleischbrühe & Cremefine, 1 Pck. Fix für Rahmsauce,
- Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Rindfleisch waschen, trockentupfen u. schnetzeln. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln.



2. Rindfleisch in Öl anbraten. Fleischsaft abschöpfen u. beiseitestellen. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix einrühren u. aufkochen. Senf einrühren. Mit Wein verlängern, bei geringer Wärme abgedeckt ca. 45-60 Min. köcheln lassen. 30 Min. vor Garende die Paprika zugeben.



3. Kräuter einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Spätzle und einen bunten Salat reichen.*

