

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm

#### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 350 g Rumpsteak, Salz, Pikante Pfeffermischung, 1 Zwiebel, Öl,
- 3 Knobizehen, 2 TL Senf, 65 g Schinkenwürfel, 250 g Champignons,
- 250 ml Fleischbrühe, 300 ml Cremefine, Weißwein, 2 EL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Pfeffer-Rahm-Geschnetzeltes,
- 1 TL grüne Pfefferkörner (Glas), 1-2 EL TK-Petersilie

#### Zubereitung:

1. Rindfleisch waschen, trockentupfen u. schnetzeln. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. achteln.



2. Schinkenwürfel u. Rindfleisch in Öl anbraten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Pfefferkörner u. Senf einrühren. Mit 80 ml Wein verlängern, Pilze unterheben u. bei geringer Wärme ca. 30 Min. köcheln lassen.



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



*Tipp des Chaoten: Dazu Pommes oder Spätzle reichen.*

