

Kochen mit Klaus

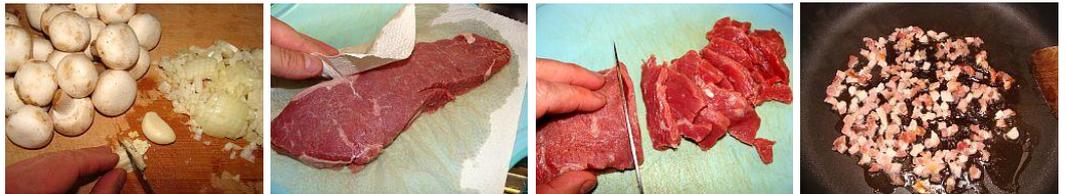
Rindergeschnetzeltes Jägerart

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g Rumpsteak, 300 g Champignons, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen,
- 50 g Schinkenwürfel, je 300 ml Rinderbrühe & Cremefine, Bratensaft,
- Salz, Pfeffer, je 1 Pck. Fix für Sauce Jäger Art & Gulasch,
- 50 ml Weißwein, je 1 EL Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Champignons je nach Größe vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden. Steak waschen, trocken tupfen, Fettrand entfernen u. in feine Streifen schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett braun braten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, Schinkenwürfel unterheben, aufkochen u. bei niedriger Hitze ca. 30 Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern.



3. Kräuter unter das Geschnetzelte rühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle servieren!

