

Kochen mit Klaus

Rindergeschnetzeltes mit Rigatoni

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Rumpsteaks, 3 Knobizehen, 5 Lauchzwiebeln, Pfeffer, Salz, Öl,
- 1 Zwiebel, 250 g Champignons, 2 TL Senf, 200 ml Sahne, 15 g Ingwer
- 250 ml Fleischbrühe, 3 EL helle Sauce, 4 EL trockener Sherry,
- Estragon, TK-Petersilie, 250 g Rigatoni

Zubereitung:

1. Rindersteaks waschen, abtrocknen u. in feine Streifen schneiden. Ingwer u. Knob fein würfeln. Lauchzwiebelweiß u. Zwiebel fein hacken. Lauchzwiebelgrün in Ringe, Pilze in Scheiben schneiden.



2. Rindfleisch in heißem Öl anbraten, Zwiebelweiß, Knob u. Ingwer mitbraten. Pilze u. Lauch mitbraten. Senf, Salz u. Pfeffer einrühren. Mit Sahne, Brühe, Sherry ablöschen u. abgedeckt 45 Min. köcheln lassen. Helle Sauce einrühren, aufkochen u. damit binden. Estragon u. Petersilie unterheben.



3. Rigatoni nach Angabe mit Olivenöl in Salzwasser garen, abgießen u. mit etwas Butter vermengen. Mit dem Geschnetzelten servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen!

