

Rindsgeschnetzeltes mit Champignons und Speck

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

160 g	Speckwürfeli
600 g	Rindsgeschnetzeltes
500 g	Champignons)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 dl	Bouillon oder Rotwein
3 EL	Rahm
1 TL	Maisstärke
	Bratbutter
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Die Champignons halbieren, die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken.

Die Speckwürfeli in einer Bratpfanne anbraten und beiseitestellen.

Das Geschnetzelte in der gleichen Pfanne portionenweise bei hoher Hitze in der Bratbutter anbraten und ebenfalls beiseitestellen. Die Champignons mit der Zwiebel und dem Knoblauch kurz anbraten und das Fleisch zurück in die Pfanne geben.

Mit Bouillon oder Rotwein ablöschen und würzen. Zugedeckt 20 Minuten köcheln.

Den Rahm und die Stärke mischen, zur Sauce rühren und kurz aufkochen. Speckwürfeli beifügen.

Mit Gemüse oder anderen Beilagen (z.B. Rüeblimus) zusammen servieren.