

Rindsgeschnetzeltes mit Quitten und Pilzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g	geschnetzeltes Rindfleisch
	Bratbutter
0,75 TL	Salz
	wenig Pfeffer
1	Zwiebel
2	Quitten aus Zimber`s Garten
250 g	Eierschwämme evtl. halbiert
2 EL	Quittengelee
1,5 dl	Weisswein
1,5 dl	Vollrahm
1,5 TL	Maizena
0,75 TL	Salz
	wenig Pfeffer



Zubereitung:

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen und warm stellen.

Zwiebeln fein hacken und evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebeln andämpfen.

Quitten schälen, achteln, entkernen und in feinen Scheibchen begeben, ca. 4 Min. weiterdämpfen.

Pilze und Gelee begeben. Wein dazu giessen, ca.5 Min. köcheln. Rahm mit dem Maizena verrühren, dazu giessen, aufkochen, würzen, Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen.

Tipp:

Mit schwarzer Polenta servieren-