Rindfleisch Single Pfanne

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });

Schnell, unkompliziert, bunt, herzhaft lecker

Zutaten

- 250 g Rinder gut abgehangenes Huft Steak in 1 cm dicken Streifen
- 100 g frische, geputzte Champignons in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleine Gewürzgurke, entkernt, in Scheiben
- 50 ml Bouillon
- 75 ml flüssige Sahne
- 75 ml Creme fraiche oder Schmand
- 1/2 Tl Senf
- 1 El Sahnen Meerrettich aus dem Glas
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Paprikapulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rindfleischstreifen in einer Stielpfanne in heißem Pflanzenöl scharf anbraten.

Schritt2

Die Zwiebeln, Chili und Champignonscheiben dazu geben. Zusammen 1 - 2 min. braten, in der Pfanne salzen, pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen.

Schritt3

Die Bouillon, Creme fraiche und die Sahne aufgießen, ca. 8 - 10 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Schritt4

Danach das Fleisch prüfen, die Gewürzgurken und dem Meerrettich dazu geben, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu schmeckt mir Kartoffelpüree, aber auch Pasta oder Reis.

Schritt7

Rezeptart: Fleischgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindfleisch-single-pfanne/