Schnelles Rinderhuft – Geschnetzeltes mit Kräutern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ideal für den Single oder die berufstätige Hausfrau, trotzdem lecker

Zutaten

- 500 g Rinderhuft Steak, geschnetzelt
- 80 g durchwachsener Speck in Streifen
- 1 mittelgroße Zwiebel, halbiert, in Streifen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 150 ml trockener Weißwein
- 50 ml Creme fraiche
- 50 ml flüssiger Sahne
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El Mehl mit 1 El Butter zu einer Mehlbutter vermengt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Rosmarin Zweig, gehackt
- 4 Salbei Blätter gehackt
- 1 Zweig Thymian, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck in etwas Öl auslassen, knusprig braten zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt2

Die geschnetzelte Rinderhuft in der gleichen Stielpfanne in 2 - 3 Durchgängen scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Schritt3

Die Zwiebel, Knoblauch und das Tomatenpüree dazu geben und kurz mit anrösten. Mit dem Weißwein aufgießen, die Hälfte der Kräuter und den Speck wieder zufügen; etwa 45 min.auf kleiner Flamme schmoren.

Schritt4

Die Mehlbutter verrühren und mit der Sahne und Creme fraiche, sowie die restlichen Kräuter in die Sauce geben. 3 - 4 min. köcheln lassen, herzhaft nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu schmecken Teigwaren oder Kartoffelstampf genau so gut wie ein Stück knuspriges Brot

Rezeptart: Fleischgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-rinderhuft-geschnetzeltes-mit-kraeutern/