



## Geschnetzeltes Rindfleisch an Cognac-Rahmsauce



### Zutaten (4 Personen)

2 EL	Rapsöl
350 g	Rindfleisch geschnetzelt
½ EL	Mehl
0.5 dl	Weisswein
3.5 dl	Gemüsebouillon
3 EL	Bratensauce
2.5 dl	Halbrahm
1½ EL	Cognac
Wenig	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

### Zubereiten

Fleisch ca. 30Min. vorher aus Kühlschrank nehmen. Fleisch abtupfen und würzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Das gut gewürzte Rindfleisch (Streumi, wenig Cayennepfeffer) unter rühren kurz anbraten, anschliessend ½ EL Mehl kurz mitbraten. Mit Weisswein ablöschen, kurz aufkochen. Kräftige Gemüsebouillon begeben, aufkochen, Bratensauce begeben und anschliessend Hitze reduzieren. Rahm begeben, zugedeckt ca. 40Min. köcheln/ziehen lassen und immer wieder umrühren. Am Schluss noch den Cognac begeben und ca. 15Min. ohne Deckel köcheln lassen, nach belieben würzen.