



Geschnetzeltes Rindfleisch an Rotweinrahmsauce



Zutaten (4 Personen)

2 EL	Olivenöl
350 g	Rindfleisch geschnetzelt
1 EL	Mehl
1 EL	Tomatenpüree
3 dl	Rotwein
3 dl	Rindsbouillon
1 dl	Rotwein
1 dl	Rindsbouillon
2.5 dl	Halbrahm
Wenig	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereiten

Fleisch ca. 30Min. vorher aus Kühlschrank nehmen. Fleisch abtupfen und würzen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Das gut gewürzte Rindfleisch (Streumi, wenig Cayennepfeffer) unter rühren kurz anbraten, anschliessend 1EL Mehl und 1EL Tomatenpüree begeben, kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen. Kräftige Rindsbouillon begeben, aufkochen und anschliessend Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. 40Min. köcheln/ziehen lassen und immer wieder umrühren. Danach nochmals Wein + Bouillon zugeben, ohne Deckel weiter köcheln, nach 30Min. 2.5dl Rahm begeben und ohne Deckel köcheln lassen, nach belieben würzen.