

NFZ-REZEPT

Vor- und
Zubereitung:
ca. 30 Minuten

Für 4 Personen:

600 g geschnetzeltes Rindfleisch
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer
1.5 EL Mehl

10 Schalotten (ca. 200 g)
4 dl Cassisssaft
3 dl Fleischbouillon

500 g Schupfnudeln
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer

Rindfleisch mit Cassis-Sauce

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und Fleisch portionenweise je zirka 1 Minute anbraten. Herausnehmen, würzen, mit Mehl bestäuben.

Schalotten schälen, halbieren und Cassis-Saft sowie Bouillon mit den Schalotten in derselben Pfanne aufkochen, zirka 10 Minuten auf die Hälfte einkochen.

Hitze reduzieren. Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft wieder begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Anschliessend Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren und Schupfnudeln unter Wenden zirka 10 Minuten anbraten. Abschmecken und mit dem Fleisch und der Sauce anrichten.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Gönn dir Freiland!



Qualität aus der Region

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 867 94 94
www.muellerwurst.ch | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



FRICKTALER
MEDIEN AG