

Geschnetzeltes mit «Schuss»

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.

Ketchup und Gewürze hinzufügen und alles kurz mitdämpfen.

Fleischbouillon und Weisswein dazugießen und auf die Hälfte einkochen

Den Halbrahm sowie das Maizena (mit etwas Wasser vermengen) darunterühren und zugedeckt köcheln. Den Whisky in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Das Fleisch portionenweise je ca. zwei Minuten braten und zur Sauce geben.

Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



REZEPT

Für zwei Personen:

300 gr geschnetzeltes Rindfleisch

1 EL Bratbutter

½ Zwiebel gehackt

1 Knoblauchzehe gepresst

1 EL Ketchup

Ein wenig Currypulver und Paprika

1 TL fein gehackter Rosmarin

½ dl Weisswein

1 dl Bouillon

1 dl Saurer Halbrahm

1 TL Maizena

½ dl Whisky

Salz, Pfeffer

Zubereitung:
ca. 25 Minuten

TSCHANNEN

FLEISCH & WURSTWAREN

Wienerli

Eigenprodukt, 100g

Fr. 1.98 statt Fr. 2.40

Brätkügeli

Eigenprodukt, 100 g

Fr. 1.84 statt Fr. 2.30

Schweinsfilet am Stück

Schweiz, 100 g

Fr. 4.52 statt Fr. 5.65

Kalbsgeschnetzeltes

Schweiz, 100 g

Fr. 4.20 statt Fr. 5.25



SCHWEIZER FLEISCH
Alles anders ist Delizios.

info@tschannen-metzg.ch

www.tschannen-metzg.ch

Tel. 061 841 11 29 - 4312 Magden

Aktion

Gültig vom
20. Februar
bis 3. März

KÜCHEN FÜR ALLE.

10 JAHRE
Sehen. Erleben. Geniessen.

Bad Säckingen (D) und
Schönenwerd in der Schweiz



Jubiläums-Angebote, Kochkurse,
Weber- und Outdoorchef-Grillen, Events.
Mehr erfahren unter: www.dick-kuechen.de



® **D**

Dick Küchen