

# NFZ-REZEPT

Vorbereiten:  
Ca. 15 Minuten  
Kochzeit:  
Ca. 20 Minuten

## Für 4 Personen:

- 2 EL Olivenöl
- 600 g Rindshuft, in Würfeln
- 2 Zwiebeln, in feinen Streifen
- 4 rote Peperoni, in Streifen
- 500 g Champignons, geviertelt
- 3 TL Edelsüss-Paprika
- 4 dl Fleischbouillon
- 3 TL Maizena
- 2 dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

## Rindshuft-Stroganoff

Öl in Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum zirka 2 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen, Peperoni, Champignons und Paprika zirka 5 Minuten mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen.

Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren dazu giessen, bei mittlerer Hitze zirka 5 Minuten kochen, würzen. Fleisch wieder beigegeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu passen: Teigwaren

Rezept: Daniela Hämmerle, Sissach



**TSCHANNEN**  
FLEISCH & WURSTWAREN

[www.tschannen-metzg.ch](http://www.tschannen-metzg.ch)  
4312 Magden

**Grosse Auswahl an:** Verschiedenen Festbraten, frische Kaninchen und Schweizer Poulets. **Verschiedene Filets im Teig (auf Bestellung):** Schweinsfilet im Teig, Kalbsfilet «Wellington» · Rindsfilet «Wellington». Fondue Chinoise, Bourguignonne & Tischgrill in verschiedenen Varianten.

**Öffnungszeiten am 24. und 31.12. 2019**

Magden: 08.00 – 14.00 Uhr, Tel. 061 841 13 1 0

Muttenz: 07.30 – 14.00 Uhr, Tel. 061 462 17 16

Gerne nehmen wir schon heute

Ihre Bestellung entgegen.



## Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen/backen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an [redaktion@nfz.ch](mailto:redaktion@nfz.ch)

**NEUE FRICKTALER ZEITUNG**

**FRICKTALER  
MEDIEN AG**