

Für 4 Personen:

2 EL Olivenöl

600 g Rindshuft, in Würfeln

- Zwiebeln, in feinen Streifen
- rote Peperoni, in Streifen
- 500 g Champignons, geviertelt
- Edelsüss-Paprika
- Fleischbouillon
- Maizena
- Halbrahm 2 dl Salz und Pfeffer nach Bedarf

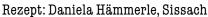
Rindshuft-Stroganoff

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 beigeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu passen: Teigwaren





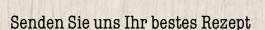
www.tschannen-metzg.ch 4312 Magden

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.



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







