

Rindergeschnetzeltes mit Champignons

Beschreibung: Herzhaftes Rindergeschnetzeltes mit Champignons in sämiger Sahne-Senf-Sauce – perfekt zu Blumenkohlreis oder pur genossen.

Zeit: Zubereitungszeit: 30 Min | Vorbereitungszeit: 15 Min | Portionen: 2

Bild:

Rindergeschnetzeltes mit Champignons

Utensil	Anmerkung
Pfanne	Groß, für scharfes Anbraten
Messer / Schneidbrett	zum Schneiden

Zutat	Menge
Rindfleisch (z. B. Hüfte)	250 g
Champignons	150 g
Kleine Zwiebel	1 Stück
Sahne	100 ml
Senf	1 TL
Butterschmalz	1 EL
Salz, Pfeffer, Paprika	Nach Geschmack

Zubereitung:

1. Rindfleisch in feine Streifen schneiden.
2. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Fleisch scharf anbraten und herausnehmen.
4. Zwiebeln und Pilze anbraten, Sahne und Senf hinzufügen, würzen.
5. Fleisch wieder zugeben und alles ca. 5–7 Min. köcheln lassen.
6. Herzhaft, sämig und perfekt zu Blumenkohlreis oder pur.

Tipps: Hervorragend zu Blumenkohlreis, pur oder als deftiges Abendessen geeignet.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch

Revision #1

Created 2026-05-27 09:20:26 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 09:20:27 UTC by Admin