



Bier - Senf - Geschnetzeltes

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden. Öl und Senf gut verrühren, mit Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Oregano bzw. Thymian würzen. Die Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und die Hälfte davon zur Marinade geben. Knoblauch (Menge nach Geschmack) entweder ganz fein würfeln oder pressen und zusammen mit den Fleischstreifen zur Marinade geben und alles gut verrühren. Mit Bier auffüllen bis alles bedeckt ist, nochmals gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht abtupfen und in erhitztem Öl anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und kurze Zeit bräunen lassen. Anschließend mit Boullion / oder etwas Bier ablöschen. In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben schneiden und in der Pfanne zusammen mit den restlichen Zwiebeln leicht anrösten. Zum Fleisch geben und Rahm einziehen lassen. Zusätzlich mit einem Teil der Marinade und einem Sprutz Zitronensaft abschmecken. Je nach Fleischart zwischen 20 bis 40 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Tipp: Die restliche Marinade eignet sich je nach Geschmack und Bedarf sehr gut zum Verlängern der Sauce. Servieren Sie dazu hausgemachte Knöpfli / Spätzli oder einen Wildreis.

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Fleisch für Geschnetzeltes
 100 g Champignons (falls frische vom Markt: vorher einlegen)
 50 ml Halbrahm
 1 TL Zitronensaft
 200 ml Boullion
 1 EL Mehl
 1 Zwiebel
 200 ml Bier
 2 Zehe/n Knoblauch (nehmen Sie den Stempel raus)
 5 EL Bier Senf (www.shop.natursenf.ch/bier-senf)
 Gewürze (Pfeffer, Kumin oder Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano oder Thymian)
 Oel

Arbeitszeit: ca. 40 min.
 Ruhezeit: min. 12 Stunden
 Kalorien: keine Angaben, je nach Rahm, etc

Bier-Senf erhältlich auf www.shop.natursenf.ch/bier-senf

Originalquelle: 213 Rezepte vom Senfmüller: www.shop.natursenf.ch/kochbuch, verfeinert von Stephan Bischof