

#### ZUTATEN:

- 600 g Fleisch  
(z. B. Rinderfilet oder Hüftsteak)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1-2 TL Maizena (Maisstärke)
- 2 EL grüne Pfefferkörner  
(abgetropft, wenn aus dem Glas)
- 100 ml Sahne
- 2 EL Öl  
(z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- Salz, Pfeffer



DAUER:  
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:  
2-3 Portionen



SCHWIERIGKEIT:  
leicht

# Geschnetzeltes von der Rindsschulter

#### ZUBEREITUNG:

Schneiden Sie das Fleisch in Streifen und braten es in heißem Öl kräftig an, bis es braun wird.

Schneiden Sie die Zwiebel fein und geben sie zum Fleisch, rösten Sie sie kurz mit an. Fügen Sie dann das Tomatenmark hinzu und löschen alles mit Rotwein und etwas Gemüsebrühe ab. Lassen Sie die Mischung 10-15 Minuten köcheln, bis die Sauce eingedickt ist.

Nehmen Sie das Fleisch heraus und binden die Sauce mit einer in Wasser angerührten Maizena-Mischung. Geben Sie die grünen Pfefferkörner und die Sahne hinzu und lassen alles noch einige Minuten köcheln.

Geben Sie das Fleisch wieder in die Sauce und servieren Sie das Gericht mit Beilagen Ihrer Wahl.



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam