



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GESCHNETZELTES VON DER RINDSSCHULTER

Zutaten:

600 g Fleisch
Zwiebel
1 EL Tomatenmark
Rotwein
Gemüsebrühe
Maizena
grüne Pfefferkörner
Sahne

Zubereitung:

Fleisch in Streifen geschnitten in Öl stark anbraten. Etwas Zwiebel fein schneiden, dazugeben und etwas anrösten lassen. Tomatenmark hinzugeben und mit etwas Rotwein und ein bisschen Gemüsebrühe aufgießen und weichkochen lassen.

Fleisch aus der Sauce rausnehmen. Saft mit etwas Maizena binden.
Grüne Pfefferkörner und Sahne in die Sauce hinzugeben.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**