

Rindfleischstreifen in pikanter Sauce

Für 4 Personen

Zutaten

- 300 g Rindfleisch zum Kurzbraten, in Streifen geschnitten
- 50 g gekochter Schinken
- 6 Cornichons
- 2 Schalotten
- 20 g Bratbutter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Dijon-Senf
- ½ TL Paprikapulver scharf
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 dl gebundene braune Bratensauce
- 1 dl Rahm

Zubereitung

1. Den Schinken, die Cornichons und die Schalotten in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Rindfleischstreifen darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, herausnehmen und beiseite stellen.
3. Im Bratensatz die Schalotten andünsten, den Schinken und die Cornichons mitdünsten. Senf, Paprikapulver und Petersilie dazugeben. Mit der gebundenen braunen Sauce ablöschen und den Bratensatz dabei auflösen. Mit dem Rahm aufgiessen und sämig einkochen lassen
4. Die Rindfleischstreifen in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipps & Tricks

Als Beilage passen Nudeln, Kartoffeln oder Reis.