

Rindsgeschnetzeltes mit Pep

Für 4 Personen

Peperoni-Gemüse-Sauce:

je 2 rote und gelbe Peperoni Butter zum Dämpfen

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

600 g geschnetzeltes Rindfleisch

Salz, Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

1 ½ EL roter Balsamico-Essig

0,75 dl Bouillon

2 dl Vollrahm

Thymian zum Garnieren



1. Für die Gemüsesauce Peperoni vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. In aufschäumender Butter knapp weich dämpfen. Zucker darüber streuen, würzen. Aus der Pfanne nehmen.
2. Fleisch würzen und portionenweise in heisser Bratbutter anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Bratsatz mit Essig auflösen, etwas einkochen. Bouillon dazugießen, etwas einkochen. Rahm beifügen, gut durchkochen.
4. Fleisch zur Sauce geben, zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln. Peperoni darunter mischen. Zugedeckt 20 Minuten fertig garen, abschmecken.
5. Das Rindsgeschnetzelte auf Tellern anrichten. Mit Thymian garnieren.

Dazu passen Nudeln.