

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:08:12 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Rinderschnitzel, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Stangen Lauch, Sellerie, 2 Petersilienwurzeln, 1 Paprikaschote, 100g Champignons, Salz, Pfeffer, Paprika, 0,25 l Landbier, 1/8 l Rahm

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Petersilienwurzeln fein würfeln, Champignons und Paprikaschote in Streifen schneiden. Dar. Fleisch auf beiden Seiten anbräunen und herausnehmen. Zwiebeln anbräunen und das übrige Gemüse dazugeben. Die Rinderschnitzel drauflegen und 30 Minuten schmoren lassen. Bratenfond mit Bier löschen, aufkochen und mit Rahm legieren.

Anmerkungen

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| Zubereitungsdauer | 5 Min | Schwierigkeit | ganz einfach |
| Portionen | eine Portion | Sonstige Menge | |
| Land/Region | | Kosten | |
| Vegetarisch | 0 | Laktose frei | 0 |
| Diabetisch | 0 | Gluten frei | 0 |
| Kilo-Kalorien | | Kilojoule | |
| Fettgehalt | | Broteinheiten | |
| Eiweiß | | Kohlehydrate | |