

Rezept

Geschnetzeltes mit roter Bete

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit roter Bete, am 18.04.2025

Zutaten

| | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 500 g Nackenschnitzel vom Schwein | 1 große Zwiebel |
| 400 g vorgegarte Rote Beten (vakuumverpackt) | 3 EL Sonnenblumenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 100 ml Fleischbrühe | 50 ml Weißwein (nach Belieben; ersatzweise Brühe) |
| 1 Bund Dill | 150 g Crème fraîche |
| 2 EL Meerrettich (aus dem Glas) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Roten Beten in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

2. Die Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten, dann Rote Beten, Brühe und nach Belieben Wein dazugeben und offen bei mittlerer Hitze in 5 Min. etwas einkochen lassen. Inzwischen den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Crème fraîche und Meerrettich verrühren.

3. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben und die Meerrettichcreme einrühren. Alles richtig heiß werden lassen und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schlicht und einfach Salzkartoffeln reichen.