Rezept

Italienische Kräuter-Straccetti

Ein Rezept von Italienische Kräuter-Straccetti, am 12.10.2024

Zutaten

4	Rinderschnitzel (dünne Hüftsteaks à 125 g)
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
	Salz
3	Schalotten
1 Bund	gemischte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Majoran und Minze)
200 ml	Rinderfond (aus dem Glas)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Rinderschnitzel mit Küchenpapier trockentupfen, leicht klopfen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Den Backofen auf 60° (Umluft 50°) vorheizen. Schalotten und den Knoblauch schälen, klein würfeln. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen grob hacken.

2. Erst eine große Pfanne und dann das Öl stark erhitzen. Die Fleischstreifen 4-5 Min. scharf anbraten, herausheben und im Ofen warm halten. Schalotten, Knoblauch und die Kräuter im Öl 2-3 Min. andünsten, Fond aufgießen und bei starker Hitze kurz einkochen. Die Fleischstreifen wieder in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Straccetti zugedeckt 3-4 Min. ziehen lassen. Auf Teller verteilen und mit Salzkartoffeln oder Weißbrot servieren.