

Rezept

# Pfeffergeschnetzeltes mit Spitzkohl

Ein Rezept von Pfeffergeschnetzeltes mit Spitzkohl, am 01.10.2023

## Zutaten

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>250 g</b> Rinderhüftsteaks | <b>2 TL</b> gemahlener Pfeffer  |
| <b>1</b> Schalotte            | <b>1</b> rote Paprikaschote     |
| <b>200 g</b> Spitzkohl        | <b>2 EL</b> Öl                  |
| Salz                          | <b>200 ml</b> Rinderfond (Glas) |
| <b>100 g</b> Sahne            | 1½ TL Speisestärke              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch in feine Streifen schneiden, mit dem Pfeffer vermischen. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Spitzkohl putzen und in Rauten teilen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Fleisch darin bei starker Hitze in 1-2 Min. anbraten, salzen und beiseitestellen. Schalotte, Paprika und Spitzkohl im übrigen Öl kurz anbraten. Mit dem Fond ablöschen, alles 2-3 Min. leise kochen lassen. Sahne und Stärke verrühren, einrühren, einmal aufkochen lassen. Fleisch dazugeben und 2-3 Min. ziehen lassen. Dazu schmecken Spätzle oder Nudeln.