Rezept

Pfeffergeschnetzeltes mit Spitzkohl

Ein Rezept von Pfeffergeschnetzeltes mit Spitzkohl, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Rinderhüftsteaks
1	Schalotte
200 g	Spitzkohl
	Salz
100 g	Sahne
2 TL	gemahlener Pfeffer
1	rote Paprikaschote
2 EL	Öl
200 ml	Rinderfond (Glas)
	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.