

Rezept

Rinderpfanne mit Sauerkraut

Ein Rezept von Rinderpfanne mit Sauerkraut, am 25.04.2024

Zutaten

1 rote Paprikaschote	300 g Rindfleisch zum Kurzbraten (z. B. Filet, <input checked="" type="checkbox"/> Hüfte oder Roastbeef)
2 EL Öl	Salz
Pfeffer aus der Mühle	1 kleine Dose Sauerkraut (285 g Abtropfgewicht)
½ TL Kümmelsamen	2 EL saure Sahne (10 % Fett)
2 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 356 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschote längs halbieren, putzen, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Rindfleisch in feine Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Rinderfiletstreifen darin ½-1 Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen.
3. Das übrige Öl in der Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel darin anbraten. Das Sauerkraut dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Das Sauerkraut bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen, dabei ab und zu umrühren.
4. Die saure Sahne mit dem Schnittlauch verrühren. Das Fleisch unter das Sauerkraut mischen und alles mit Salz abschmecken. Die saure Sahne unterrühren oder zuletzt auf die Rinderpfanne setzen.