

Geschnetzeltes Rindfleisch an Whiskysauce

Zutaten

Für 2 Personen
1 EL Bratbutter
250 g Rindsgeschnetzeltes
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Braune Champignons
1 TL Rosmarinnadeln frisch (bei getrocknetem nur die Hälfte)
2 TL milder Paprika
1 EL Ketchup
2 EL Kikkoman Sojasauce
1 Knorr Sauce Töpfli
1 1/2 dl Wasser
1 dl Halbrahm
2 EL Whisky (in meinem Fall Glenfiddich 12J.)
Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Gemüse nach Wahl

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Energiewert/Person

ca. 1848 kJ/442 kcal

1 EL Bratbutter
250 g geschnetzeltes Rindfleisch
1 TL Rosmarinnadeln
2 EL Kikkoman Sojasauce
1 dl Saucen-Halbrahm
2 EL Whisky (in meinem Fall Glenfiddich 12J.)

Zwiebel
Knoblauch
milder Paprika
Ketchup
Fleischbouillon
Salz
Pfeffer

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch ca. 2 Min. braten, herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch hacken, in derselben Pfanne andampfen.
2. Rosmarin fein schneiden, mit dem Paprika begeben, kurz mitdampfen. Ketchup, Sojasauce, Champignons und Wasser begeben, auf ca. die Hälfte einkochen. Bratensaucen-Töpfli begeben, darin schmelzen lassen.
3. Halbrahm und Whisky dazugiessen, aufkochen, Sauce würzen. Fleisch zur Sauce geben, nur noch heiss werden lassen, sofort servieren.

Dazu passen: Reis, Nudeln, oder wie in meinem Fall, Pommes duchess.

Ich wäre sehr erfreut, wenn jemand, der dieses Rezept nachkocht, doch ein zwei Zeilen dazu schreiben könnte wir es ihm gefallen hat.

