Nah&Frisch



Maggi „Rind, Schwein & Co." Professional

Rindsgeschnetzeltes mit Senfsauce

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Fleisch der Länge nach in kürzere Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in heißem Öl abbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratenrückstand mit einem Schuss Rotwein ablöschen und mit 3/8 l Wasser aufgießen. Maggi Fix für Rindsschnitzel einrühren, ca. 5 Min. köcheln lassen und 2 EL Dijon-Senf einrühren. Fleisch zugeben und kurz durchziehen lassen. **Tipp:** Ganz fein wird die Sauce, wenn Sie noch 1 TL Senfkörner einrühren.

Zutaten

- 400 g Rindsfiletspitzen
- 2 EL Öl
- 2 EL Dijon Senf
- 1 Pkg. Maggi Fix für Rindsschnitzel
- Schuss Rotwein
- Salz
- Bad Ischler Bunter Pfeffer