Fusilli mit Rind und Champignons

Ein tolles Rezept für den Herbst: Die Fusilli mit Rind und Champignons sind ein gutes Beispiel dafür, dass man auch mit wenigen Zutaten ein tolles Hauptgericht zaubern kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

260 g	Champignons
260 g	Rindersteaks
2 Stk.	Schalotten
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Aceto Balsamico
100 ml	Rotwein
100 ml	Fleischbrühe
1 EL	Butter (kalte)
240 g	Nudeln (Fusilli)

Zubereitung

1. Für die Fusilli mit Rind und Champignons zunächst die Champignons gründlich abbrausen, putzen und vierteln. Die Steaks in dünne Streifen schneiden.

2. Schalotten schälen und fein hacken. Rosmarin abzupfen und hacken. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Fusilli darin al dente kochen.

3. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

4. Restliches Öl hinzufügen und erhitzen und dann darin das Fleisch anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Schalotten und Rosmarin in das Bratfett geben und dort ca. 2 Minuten dünsten.

5. Zucker einrühren und karamellisieren lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Rotwein und Fleischbrühe auffüllen. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist.

6. Dann Fleisch und Champignons in die Sauce geben und die Butter unterrühren. Fusilli abgießen und abtropfen lassen. Mit der Fleisch-Sauce vermengen und servieren.

Tipp

Zu den Fusilli mit Rind und Champignons schmeckt ein pikanter Blattsalat mit Tomaten.