

Rindfleisch-Geschnetzeltes

Rindfleisch-Geschnetzeltes ist ein vorzügliches Pfannengericht. Das einfache Rezept gelingt mühelos ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Rindfleisch (z.b. vom Rinderhüftsteak)
2 EL	Öl
2 Stk.	Zwiebel
30 g	Butter
3 Stk.	Essiggurken
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Sauerrahm
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Rindfleisch-Geschnetzeltes** unter fließend, kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und zerhacken. Die Essiggurken in Scheiben schneiden und würfeln.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Rindfleisch zirka 10 Minuten rundum braten. Von der Pfanne nehmen.
3. Jetzt Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Die Essiggurken zu den Zwiebeln geben, Tomatenmark unterrühren und zirka 3 Minuten anrösten. Das Fleisch zugeben, Sauerrahm unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprikapulver abschmecken. Sofort heiß servieren und genießen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)

**Tipp**

Zum Rindfleisch-Geschnetzelten einen Blattsalat oder Tomatensalat und Weißbrot oder Vollkornbrot reichen.