

Geschnetzeltes in Schwarzbiersoße

Rezept für 4 Personen

Zutaten

500ml Schwarzer Abt*
400g Rindfleisch, geschnetzelt
500g Spätzle
200ml Sahne
50g Parmesan
300g Champignons
2 große rote Paprika
2 Zwiebeln
30g Speisestärke
Gewürze
Etwas Fond
Etwas Öl

*Der Schwarze Abt kann dank seiner angenehm süßen Note ideal in Soßen verarbeitet werden.

Zubereitung

Spätzle zum Kochen aufsetzen.

Paprika und Zwiebeln in Streifen bzw. Ringe schneiden und die Pilze je nach Größe in Hälften oder Viertel teilen.

In einer Pfanne mit gut 20-25 ml Öl das Geschnetzelte vom Rind scharf anbraten. Paprika und Zwiebeln dazugeben und mit anbraten. Nach Geschmack würzen, gut passen Oregano, Rosmarin, Chili und Pfeffer.

Fond und Speisestärke hinzugeben und gut umrühren. Aufkochen lassen und mit dem Schwarzen Abt aufgießen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen.

Pilze, Sahne und Parmesan dazu geben und unter Rühren noch einmal aufkochen lassen. Salzen und nochmals nach Belieben endgültig abschmecken.

Guten Appetit!

