

Rindfleisch-Geschnetzeltes

600g Rindfleisch (Gulasch, Schulter)	1 Becher Creme fraiche oder Schmand
2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Tl scharfer Senf
5 El Tomatenmark	1 El Mehl
1 Knoblauchzehe	
100g frische Champignons	Garnitur: Schnittlauch
1 grüne Paprika	
etwas Butterschmalz	
Salz, Pfeffer, etwas Kümmel gemahlen	

Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden, Zwiebeln schälen, feine Streifen schneiden, Knoblauch schälen, und fein hacken.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin anbraten, die Zwiebeln, den Knoblauch, das Tomatenmark mit andünsten, die Pilze zugeben, ebenso die Paprikastreifen mitdünsten und würzen. 50 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Creme fraiche mit Senf und Mehl verrühren und das Geschnetzelte damit abbinden.

Mit Schnittlauch garnieren.

Als Beilage passt Reis, aber auch Bratkartoffeln.

Zur Verfeinerung kann man etwas Rotwein zugeben.