

# Rahmgeschnetzeltes vom Rind

## Zutaten | 4 Portionen

400 g	Rindfleisch aus der Oberschale
1	Zwiebel
2	Gewürzgurken (ca. 100g)
2 – 3	Tomaten
1 – 2	Knoblauchzehen
1 EL	Butterschmalz
1 Becher	Schmand
1 TL	Senf
1 Becher	Sahne
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 35 Min.

## Zubereitung:

- Das Fleisch in dünne Scheiben und diese dann in Streifen schneiden.
- Tomaten, Zwiebeln und Gurken in feine Würfel schneiden.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten, geputzten Knoblauch dazupressen.
- Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- Das Gemüse in der Pfanne glasig dünsten.
- Schmand, Senf und Sahne in die Pfanne geben und verrühren.
- Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Geschnetzelte wieder in die Pfanne geben.

## Tipp:

Dazu schmecken Bandnudeln sehr gut.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 303,5g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
491 kcal	40,6 g	6,60 g	24,5 g	107 mg