



Flambiertes Geschnetzeltes vom Rind mit Whisky

★★★★

Rindfleisch

Vorbereitung 20 min • **Kochen** 20 min • **Portionen** 4 Portionen •
Schwierigkeitsgrad Mittel • **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Rindfleisch, geschnetzelt

1 EL Butter

1 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

1 EL Ketchup

2 Zweig/e Rosmarin

1 TL Paprikapulver, rosenscharf

350 ml Fleischbrühe

125 g Crème fraîche

1 EL Speisestärke

n. B. Salz und Pfeffer

75 ml Whisky

etwas Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin fein hacken.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Ketchup, Rosmarin und Paprika kurz mitdünsten. Brühe dazu gießen, aufkochen lassen, auf die Hälfte einkochen, abseihen, zurück in die Pfanne gießen. Crème fraîche und Speisestärke unterrühren, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen, zugedeckt beiseitestellen.

Bratbutter in einer Pfanne heiß werden lassen, das Fleisch darin portionenweise je ca. 2 Min. braten, dann herausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles Fleisch wieder in die Pfanne geben.

Whisky dazu gießen, aufkochen lassen, sofort von der Platte nehmen, anzünden und ca. 2 Min. flambieren (Achtung, nicht unter dem eingeschalteten Dunstabzug!).

Dazu passt sehr gut Reis oder Wildreis und Gemüse wie z.B. Brokkoli.