

# Rindergeschnetzeltes mit Rosmarin-Balsamico-Sahnesauce



## Zutaten für 2 Portionen

300 g Rindfleisch, geschnetzelt  
1 EL Butterschmalz  
Salz und Pfeffer  
1 EL Butter  
1 EL Mehl  
1 EL Rosmarin  
1 Zehe Knoblauch  
150 ml Fleischbrühe  
125 ml Sahne  
50 ml Balsamico

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 40 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel ??  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

Fleisch gegen die Fasern in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch scharf anbraten, mit Mehl bestäuben, würzen und aus der Pfanne nehmen.

Butter zugeben, Knoblauch und feingehackten Rosmarin andünsten. Balsamico, Sahne und Brühe zugeben, aufkochen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen.  
Fleisch inkl. ausgetretener Flüssigkeit wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Dann zugedeckt ca. 35-40 min weichdünsten lassen

Dazu gibt's bei mir Creme-Polenta und karamellisierte Babykarotten und Salat der Saison.

Alternativ: Backrohrkroketten, Kartoffelpürre oder Rösti

# Cremige Polenta



**Zutaten:** 2 Portionen      3 Port. ( )

75 g    Maisgries      ( 115 )

15 g    Butter          ( 25 )

125 ml   Obers          ( 190 )

250 ml   Rinderfond      ( 375 )

Meersalz

Pfeffer

Olivenöl

Thymian

## **Zubereitung:**

### **Polenta:**

Die Butter in einem Topf braun werden lassen und mit 2/3 Rinderfond und der Schlagsahne ablöschen und kurz aufkochen, etwas Thymian dazu und den Maisgrieß langsam hinzugeben. Unter ständigem Rühren immer mehr Grieß einrühren, bis ein cremiger Brei entsteht. Falls die Polenta zu fest wird, noch weiter etwas Fond einrühren, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und Thymian abschmecken.

# Karamellisierte Babykarotten



## Zutaten:

- Babykarotten vorgekocht (Dose)
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- etwas Jodiertes Salz
- etwas Brühe instant
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Karotten abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schaumig werden lassen, Zucker dazu bis er zerfließt, Karotten darin ca. 1 Minuten schwenken.

Mit etwas Fond ablöschen und bei kleiner Hitze köcheln, bis der Fond verdampft ist und die Karotten glänzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.