

Zutaten

- 300 g Rinderfilet
- 50 g Zwiebeln
- 220 g rote Paprikaschoten
- 150 g Champignons, frisch
- 10 g Butterschmalz
- 100 ml Wasser
- 1 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 20 g Crème fraîche
- etwas Soßenbinder für helle Soßen
- 2 Stängel Petersilie
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- 1. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Spitzpaprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- 3. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Rindfleischstreifen kräftig anbraten und herausnehmen. Im Bratensatz Gemüse anbraten.
- 4. Wasser zugießen. MAGGI Klare Brühe einrühren. THOMY Delikatess-Senf mittelscharf und Crème fraîche unterrühren. Mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden.
- 5. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Fleischstreifen wieder in die Pfanne geben und mit Petersilie bestreuen. Dazu passt Reis.

Nährwert-Anzeige

30 Minuten

Kohlenhydrate 7 g
Energie 314 kcal

Fett 15 g Protein 38 g