



## Angus-Rahmschnitzel

### Zutaten

für 4 Personen

- **4-8 Scheiben Rinderschnitzel (können vom Bürgermeister, der Lende, Steaks aus der Keule oder Hüftsteaks sein)**
- **Salz, Pfeffer**
- **1-2 El Mehl**
- **1 El Mittelscharfer Senf**
- **2 El Butterschmalz**
- **500 ml klare Rinderbrühe**
- **1 Prise Muskatnuss**
- **100 ml Creme Fraiche**



### Zubereitung

2,5 Stunden

leicht

Fleischscheiben ganz vorsichtig klopfen. Auf einer Seite salzen, pfeffern, mit Mehl Stäuben. Auf der anderen Seite mit dem Senf bestreichen.

Das Fleisch im Butterschmalz beidseitig etwa 2 bis 3 Minuten scharf anbraten, mit der Suppe ablöschen und bedecken. Mit Muskatnuss würzen.

Bei leicht geöffnetem Deckel und kleiner Hitze etwa 2 Stunden dünsten lassen. Bei Bedarf etwas Suppe nachgießen.

Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Sauce abschmecken und die Creme Fraiche unterrühren. Fleisch in die Sauce geben, noch kurz ziehen lassen.

Dazu passen Nudeln und Salat.

Wir wünschen einen guten Appetit!