



Rindfleischgratin mit Champignons

Zutaten

für 4 Personen

- 600 g Rindfleisch (z.B. Unterschale vom Steindlhof-Angus)
- 30 g Butterschmalz, 40 g Butter
- Salz, Pfeffer, Paprika
- verschiedene Kräuter nach belieben (z.B. Thymian, Petersilie, Oregano, Majoran...)
- 1/8 l Fleischbrühe
- 300 g Champignons
- Saft von ½ Zitrone
- 1 große Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 0,2 l Weißwein (z.B. Silvaner vom Weingut Mößlein, gibt's im Steindl-Hofladen)
- ½ Becher Sahne
- 150 g Käse



Zubereitung

45 Minuten

leicht

Fleisch in feine Streifen schneiden und in heißem Butterschmalz anbraten, würzen und mit Fleischbrühe angießen. Bei geringer Hitze ¼ Stunde schmoren.

Champignons in Scheiben schneiden und mit Zitrone beträufeln. Butter in der Pfanne erhitzen. Speck, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Champignons zugeben. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.

Den Wein zu den Champignons geben, köcheln lassen. Zum Schluss mit der Sahne aufgießen.

Das Fleisch in eine Auflaufform geben, darüber die Champignons und als Abschluss den Käse darüber streuen.

Im Backofen bei 200° C ca. 15 bis 20 Minuten überbacken.

Dazu passt Baguette und Grüner Salat.

Wir wünschen einen guten Appetit!