



RINDSGESCHNETZELTES MIT KÜRBIS UND PREISELBEEREN

Zutaten:

600 g Rindslungenbraten oder Beiried, Salz, Pfeffer, 150 - 200 g Kürbis (Muskat-, Hokkaidokürbis, ...) geschält, Öl, 20 g Butter, 1/16 l Suppenbrühe, 1/8 l Schlagobers, 1 TL Rosmarinnadeln, 1 EL Preiselbeer-Kompott oder Marmelade

Zubereitung:

- Rindfleisch zuerst in Scheiben, dann in 1 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen
- Kürbis schälen, in 1 cm große Würfel schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Butter darin aufschäumen lassen und Fleisch bei mittlerer Hitze auf allen Seiten kurz anbraten, Kürbiswürfel zugeben, kurz durchmengen und mit Suppenbrühe und Obers aufgießen
- Rosmarin fein hacken, zugeben und Geschnetzeltes bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- Geschnetzeltes mit den Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken

Tipp: Als Beilage eignen sich Bandnudeln.

