

Rindfleisch Gratin mit Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Rinderfilet, 30 gr Butterschmalz, 1 Prise Salz und Pfeffer, 0,5 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, 250 ml Fleischbrühe, 500 gr Champignons, 3 Spritzer Zitronensaft, 20 gr Butter, 75 gr gewürfelter Räucherspeck, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 ml Weißwein, 4 Esslöffel süße Sahne, 125 gr geriebener Emmentaler, 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen.

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch in Streifen schneiden und im Schmalz anbraten. Champignons halbieren.

Die Zubereitung:

Das Fleisch würzen und die Fleischbrühe zugeben. Bei geringer Hitze 20 Minuten schmoren lassen. Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Butter erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wein angießen und alles zusammen 15 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben und mit dem Fleisch vermischen. Alles in eine flache Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und Butterflocken verteilen. Im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten überbacken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.