

GESCHNETZELTES VOM SCHWEIZER WEIDERIND MIT RÖSTI

Zutaten für 4 Portionen

500 g Schweizer Weiderind Geschnetzeltes
2 EL Öl
2 Zwiebeln
30 g Butter
3 Essiggurken
20 grüne Oliven ohne Stein
1 EL Tomatenmark
250 ml Sauerrahm
Salz
weisser Pfeffer
Paprika

Öl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln schälen und hacken. Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Gurken würfeln und mit den Oliven zu den Zwiebeln geben. Tomatenmark unterrühren und kurz dünsten. Rindsgeschnetzeltes und den Sauerrahm unterrühren und kurz erwärmen. Das Ganze pikant abschmecken. Dazu eine Butterrösti servieren.

Das abgebildete Anrichtegerchirr stammt aus Privatbesitz