

Beefsteak mit Pilzen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	400 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Frische Pilze	300 g
Beefsteak	600 g
Sherry	2 cl
Pfefferkörner	1 Teelöffel
Schalottenzwiebel	3 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.

Zubereitung:

Das Fleisch putzen. Die Pilze putzen und schneiden. Schalotten fein schneiden bzw. eine Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks darin beidseitig anbraten. Pilze und Schalottenwürfel zugeben und mit anbraten.

Die Brühe dazugießen und einmal aufkochen lassen. Nun kann die Crème fraiche untergerührt werden. Die Steakpfanne mit Pfefferkörnern und Sherry verfeinern und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Blattspinat und Bratkartoffeln

Hinweis: Wenn die Sauce evtl. noch etwas zu dünn ist, kann sie natürlich mit etwas Saucenbinder eingedickt werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-728-Beefsteak-mit-Pilzen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at