

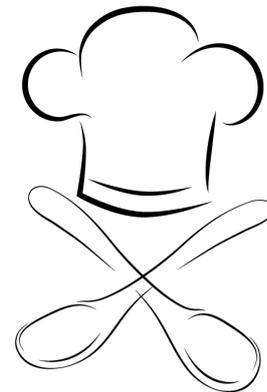


Unsere Rezeptempfehlung:

Falsches Filet (Greaschtl) mit Krautsalat (4 -6 Pers.)

Zutaten:

1kg falsches Filet
1 Bund glatte Petersilie
4 Zwiebeln
4 Lorbeerblätter
2 TL weiße Pfefferkörner
2 Möhren
4 Stangen Staudensellerie
600g Kartoffeln
4 EL Öl
½ Bund Majoran
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
2 Päckchen braune Soße
500g Krautsalat



Zubereitung:

2L Wasser, Rindfleisch, 2 halbierte Zwiebeln, 3 Stängel Petersilie, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und 1 TL Salz aufkochen. Das Fleisch darin bei kleiner Hitze 1 ½ Std kochen. Möhren und Staudensellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Dazugeben und ca. 2 Stunden weiterkochen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und zusammen mit 2 EL Brühe in Alufolie gewickelt abkühlen lassen. Die Kartoffeln abspülen und mit Schale ca. 20 Min kochen. Die restlichen Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Schale von den Kartoffeln ziehen und die Kartoffeln ganz abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch zuerst in dünne Scheiben schneiden, dann in ca. 1,5 cm große Rechtecke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, darin erst die Kartoffelscheiben, dann die Zwiebelwürfel goldgelb rösten. Fleisch kurz mitbraten. Majoran abspülen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen, hacken, zugeben. Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen. ½ l Fleischbrühe abmessen und daraus mit dem Soßenpulver nach Packungsanweisung eine Soße kochen. Die heiße Soße kurz vor dem Servieren zum Greaschtl geben. Restliche Petersilie kleinhacken und darüber streuen. In der Pfanne servieren. Dazu den Krautsalat servieren. **Tipp:** Schneller geht es, wenn Sie das Fleisch und die Kartoffeln am Vortag kochen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Biggi