

Maggi „Rind, Schwein & Co.“

Professional

Rindsgeschnetzeltes mit Senfsauce

Hauptspeise

Fleischgerichte

ZUBEREITUNG

Fleisch der Länge nach in kürzere Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in heißem Öl abbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratenrückstand mit einem Schuss Rotwein ablöschen und mit 3/8 l Wasser aufgießen. Maggi Fix für Rindsschnitzel einrühren, ca. 5 Min. köcheln lassen und 2 EL Dijon-Senf einrühren. Fleisch zugeben und kurz durchziehen lassen. **Tipp:** Ganz fein wird die Sauce, wenn Sie noch 1 TL Senfkörner einrühren.



ZUTATEN

400 g Rindsfiletspitzen

2 EL Öl

2 EL Dijon Senf

1 Pkg. Maggi Fix für
Rindsschnitzel

Schuss Rotwein

Salz

Bad Ischler Bunter Pfeffer