



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Geschnetzeltes Natur

Zutaten:

800 g Geschnetzeltes
Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Das bereits kleingeschnittene Fleisch auf ein Küchenfließ legen, sodass es trocken ist.

Die Pfanne vorheizen, das Fleisch mit etwas Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen Aroma geben und abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Sahne und einem Schuss Rotwein ablöschen.

Geschnetzeltes mariniert:

Zutaten:

800 g Geschnetzeltes
Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

die Pfanne gut vorheizen, das Fleisch in kleinen Einheiten in die Pfanne geben, sodass es nicht anfängt zu köcheln. Das Fleisch nach und nach anbraten. Gegebenenfalls mit etwas Bratensauce oder Sahne ablöschen.

Dazu passen Bandnudeln, Spirelli, Reis oder Kartoffeln jeweils mit Gemüse