

Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Herbst

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

500 G Rehfilet oder Schweinefleisch

1 STUECK Zwiebel

2 STUECK Knoblauchzehen

350 G frische Eierschwammerl

250 ML Gemüsebrühe

1/8 L Rahm

1 TL Paprikapulver

Almkräuter oder Petersilie

.....
Kartoffel (fein geraspelt)

.....
Salz

.....
Pfeffer
.....

Zubereitung

1. Das Fleisch in Streifen schneiden, würzen und mit Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz scharf anbraten.
2. Schwammerl und Paprika zugeben und ebenfalls anrösten.
3. Mit der Brühe ablöschen und den Rahm und Petersilie einrühren. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Zum Binden die fein geraspelte Kartoffel dazugeben.
5. Mit Kräutern und Preiselbeermarmelade verfeinern.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passen Serviettenknödel oder Spätzle und ein Salat nach Saison!