

Rahmgeschnetzeltetes mit Champignons und Wild-Preiselbeeren

Zutaten für 8 Portionen:

2 Zwiebeln
200 g frische Champignons
500 g Rinderfilet
3 EL Öl
1/8 l Weißwein
2 TL mittelscharfer Senf
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“, benötigt werden 3 EL
125 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden, Rinderfilet schnetzeln.

Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin glasig dünsten, Champignons und Rinderfilet zufügen, kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend Senf, Odenwald Wild-Preiselbeeren und Crème fraîche unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen.

Hervorragend passt hierzu Reis und ein grüner Salat.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



Guten Appetit!