



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum

Bahnhofstrasse 5

4950 Huttwil

Tel. 062 962 10 85

Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzg.ch

www.flueckigermetzg.ch

Winzer Geschnetzeltes

Zartes Rindsgeschnetzeltes mit Trauben und Silberzwiebel

Zutaten: (4 Personen)

600-800g Winzergeschnetzeltes
1-2 dl Saucen-Rahm

Zubereitung:

Wenig Bratbutter oder anderer Fettstoff in der Pfanne unter den Rauchpunkt erhitzen. Fleisch portionenweise ca. 3 Minuten scharf anbraten. Nach dem Anbraten Fleisch in die Pfanne zurück geben und 10 Minuten bei 80°C ziehen lassen. Saucen-Rahm begeben aufkochen und Servieren.

Beilagen:

Reis, Teigwaren, Kartoffelstock

Besonderes:

Kann auch nach der Niedergarmethode zubereitet werden. Nach dem anraten Fleisch 30 Minuten im Ofen bei 80°C nachziehen lassen. Saucen-Rahm begeben, aufkochen und servieren.