

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Filetspitzen Texas

Zutaten für 4 Personen:	
3 mittelgroße Zwiebeln	4EL Öl
300 gr bunte Paprika	Salz, Pfeffer, Zucker
1 kl. Dose weiße Bohnen in Tomatensauce	300g Schmand
600g Rinderfiletspitzen	1EL Ketchup
100 gr Dürffleisch	

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Paprika putzen, und in Würfel schneiden.
Dürffleisch in Streifen schneiden.

Fleisch in Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Etwas Öl im Bratfett erhitzen. Dürffleisch, Zwiebeln und Paprikawürfel darin unter Wenden ca. 5min braten.

Mit einem Schuss Brühe und den weißen Bohnen in Tomatensauce ablöschen und aufkochen. Alles ca. 5min köcheln lassen.

Saure Sahne und Ketchup in die Pfanne zu dem Saucenansatz rühren.

Filetstreifen zugeben und kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen!

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Dazu schmeckt Reis.