

Rindsgeschnetzeltes mit Shiitake

Die Vorarbeit:

10 g getrocknete Shiitake in warmem Wasser einweichen **oder**

La Mise en Place:

100 g frische Shiitake, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, Pfeffermühle, Butter, 1 dl Noilly Prat, 3 EL Crème fraîche, 2 EL Sojasosse

Die Vorbereitung:

Von frische Shiitake die Stiele entfernen. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein und Ingwer und Peperoncino fein schneiden. Die Shiitake in Streifen schneiden. Das Fleisch mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin schön anbraten. Herausnehmen. Zwiebelgrün, Ingwer, Peperoncino und Shiitake in der gleichen Pfanne drei Minuten dünsten und mit Noilly Prat löschen. Fünf Minuten köcheln. Crème fraîche dazu rühren und mit Sojasosse aromatisieren.

Die Vollendung:

Das Fleisch in die Sosse zurückgeben, gut warm werden lassen und servieren.

Das passt dazu:

Pasta

