

## *für Gäste: Rindsgeschnetzeltes mit Peperoni und Honig*

### *La Mise en Place:*

**1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, ½ Glas in Öl eingelegte Peperoni, 300 g Rindssaftplätzli, Pfeffermühle, 1 Bund Petersilie, 1 Joghurt, Olivenöl, 2 EL Tomatenpüree, 1 EL Paprika, 2 EL Honig, 2 dl Bouillon**

### *Die Vorbereitung:*

Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino zusammen hacken. Eingelegte Peperoni abtropfen und kleiner schneiden. Rindssaftplätzli in Würfel oder Streifen schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Petersilie hacken und mit dem Joghurt verrühren. Mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Herausnehmen. Im Bratsatz Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino anrösten. Tomatenpüree, Paprika und Honig mitrösten. Bouillon und die Peperoni beifügen, aufkochen und Fleisch wieder dazu legen. Zugedeckt in 60 Minuten weich schmoren.

### *Die Vollendung:*

Das Fleisch anrichten und den Joghurt dazu servieren.

### *Das passt dazu:*

Nudeln oder Reis

