



Für mein Leben gern.



Jägerfleisch mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

1 kg Bio-Rindfleisch (Wad-schinken), 80 dag Wurzelwerk (Sellerieknolle, Karotten, Petersilienwurzel etc.), 2 Zwiebeln, Öl, Salz, Lorbeer, Majoran, Knoblauch, Kümmel, ca. 1/4 l klare Rindsuppe, 25 dag Steinpilze, 1/8 l Sauerrahm, 1 EL Stärkemehl

1. Gehackte Zwiebeln in Öl goldbraun anrösten und klein geschnittenes Wurzelwerk dazugeben.
2. Das Rindfleisch würfelig schneiden und ebenso unter ständigem Rühren gut anrösten.
3. Alle Gewürze beifügen und dünsten, bis das Fleisch gar ist. Dabei immer wieder mit etwas Rindsuppe aufgießen.
4. Geschnittene Steinpilze in einer Pfanne in etwas Öl anrösten, zum Fleisch dazugeben und kurz mitköcheln lassen.
5. Abschließend mit einem Rahmgmachtetl (Sauerrahm, Stärkemehl, Wasser) binden und abschmecken.

■ **Beilage:** Bauernbrot