



## Benötigte Zutaten

600 g	Rindfleisch
2 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
2	Zwiebeln (mittelgroß)
125 ml	Rotwein
1	Paprika (rot)
200 g	Champignons oder Karotten
125 ml	<b>Premium Sauerrahm</b>
1 TL	Senf
1 EL	Mehl

## Rüberfleisch

Eine deftige Speise aus Salzburg

### Anleitung

1. Das Fleisch in Öl scharf anbraten, danach mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Die Zwiebeln fein schneiden, zugeben und weiterrösten.
3. Mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
4. Den Bratensatz lösen und zugedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen.
5. Paprika und Champignons waschen, putzen, schneiden und mitdünsten lassen.
6. Wenn das Fleisch gar ist, mit einem Rahmteigerl binden. Dazu das Mehl in den Rahm gut einrühren und anschließend zum Fleisch und zur Soße geben.
7. Zum Schluss noch abschmecken und mit Nudeln und/oder Karotten servieren.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**