



Dauer: Mittel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

500 G	Rehfilet oder Schweinefleisch
1 STUECK	Zwiebel
	Knoblauchzehen
350 G	frische Eierschwammerl
250 ML	Gemüsebrühe
1/8 L	Rahm
1TL	Paprikapulver
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••••••••••••••••••

Almkräuter oder Petersilie

Kartoffel (fein geraspelt)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- **1.** Das Fleisch in Streifen schneiden, würzen und mit Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz scharf anbraten.
- 2. Schwammerl und Paprika zugeben und ebenfalls anrösten.
- 3. Mit der Brühe ablöschen und den Rahm und Petersilie einrühren. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 4. Zum Binden die fein geraspelte Kartoffel dazugeben.
- 5. Mit Kräutern und Preiselbeermarmelade verfeinern.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passen Serviettenknödel oder Spätzle und ein Salat nach Saison!