

# Rindsgeschnetzeltes

🕒 Zubereiten: ca. 30 Min.

👤 Für 4 Personen

## Zutaten

600 g Geschnetzeltes à la minute vom Schweizer Rind  
½ TL Salz, schwarzer Pfeffer  
4 TL frische Thymianblättchen  
4 EL Öl  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
500 g Eierschwämmli  
1 dl Weisswein  
1 Saucenwürfel  
1 Becher (180 g) Saucenhalbrahm  
½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt  
Einige Thymianzweiglein zum Garnieren



## Zubereitung

1. Das Rindsgeschnetzelte mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Thymianblättchen würzen. Eine Bratpfanne erhitzen. Etwas Öl zugießen und das Fleisch bei stärkster Hitze portionenweise kurz und kräftig anbraten. Auf einen Teller geben und zum Warmhalten mit Alufolie bedecken.
2. Die Frühlingszwiebeln mit grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden. Zusammen mit den Eierschwämmli in die heisse Pfanne geben und ca. 3 Min. unter Rühren braten. Herausnehmen, zum Fleisch auf den Teller geben und mit Alufolie wieder zudecken.
3. Den Bratsatz mit Weisswein ablöschen. Saucenwürfel und Saucenrahm zugeben und unter Rühren aufkochen. Mit Petersilie, den restlichen Thymianblättchen, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Fleisch und Pilze zugeben, kurz aufkochen und anrichten. Mit Thymianzweiglein garnieren.

## Beilagen

Dazu passt Wildreis.

## Nährwerte

Eine Portion enthält:

370 kcal

37 g Eiweiss

4 g Kohlenhydrate

20 g Fett  
(ohne Wildreis)

