



Basler Geschnetzeltes

Rezept von Karl Wild

Zutaten für vier Personen

- 60 g Rindfleisch geschnetzelt
- 0
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Oel
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL geröstetes Mehl
- 3 dl Warteck Alt (dunkles Bier)
- 1/ KL Salz
- 2
- 1 Bouillonwürfel
- Paprika, Pfeffer, Gewürz nach Belieben
- 2 dl Wasser (wenn nötig)
- 4 EL Rahm

Zubereitung

Das Rindfleisch im Oel anbraten. Dann die in Streifen geschnittene Zwiebel zusammen mit dem gehackten Knoblauch kurz mit anbraten. Tomatenpüree darunter ziehen und alles mit dem gerösteten Mehl bestäuben.

Mit einem Fläschchen „Warteck Alt“ ablöschen und das Ganze etwa eine halbe Stunde leicht kochen lassen. Wenn nötig, Wasser hinzugeben. Den Rahm verwenden wir am Schluss zum Binden der Sauce.

Bemerkung

- Wenn kein „Warteck Alt“ erhältlich ist, können Sie auch ein anderes dunkles Bier verwenden.
- Als Beilage empfehlen wir Knöpfli.