



## Rindscurry mit Champignons

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400g Saftplätzli, Rind
- 500g Champignons
- 3 grosse Zwiebeln
- 4 EL mildes Currypulver  
(oder 1 Löffel scharfer Curry)
- 2 dl Weisswein
- 1,5 dl Hühner-Bouillon
- 2 Fleischtomaten
- Butter, Zitrone, Salz,  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Saftplätzli in mundgerechte Streifen schneiden. In der heissen Butter braun anbraten. Herausnehmen. Ein weiteres Stücklein Butter heiss werden lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Zum Bratensatz geben und dünsten. Curry darüber streuen und gut mit den Zwiebeln mischen. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das angebratene Fleisch begeben und die Bouillon dazugiessen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde auf kleinem Feuer schmoren.

Die Champignons rüsten, kleine ganz lassen, mittlere halbieren. In Salzwasser mit etwas Zitronensaft 5-7 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Champignons darunter mischen, die Tomatenwürfel darauf legen und 10 Minuten weiter schmoren. Evtl. nachwürzen.

Servieren: Mit Trockenreis