

Brätkügel mit Pilz und Peperoni (2 Personen)

500 gr Kalbsbrätkügel
je ½ Peperoni, rot und gelb, in Würfeli geschnitten (1 x 1 cm)
50 gr Pilze getrocknet, eingeweicht
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Mehl
1 dl Rotwein
1 ½ TL Tomatenpüree
3 dl Gemüsebouillon
3 EL Rahm
Salz
Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Brätkügel und Zwiebeln in Butter oder Olivenöl anbraten.
2. Peperoni begeben, rührbraten
3. Mehl darüber stäuben.
4. Mit Rotwein ablöschen.
5. Bouillon, Tomatenpüree und Rahm begeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Schnittlauch begeben.

DAZU PASST

- Tagliatelle / Fettuccine (230 gr für 2 Personen)
- Reis