

Cuisine

POLITIQUE
Kochen mit Oswald Sigg



SENFGESCHNETZELTES

600 g geschnetzelttes Rindfleisch

in einer Kasserolle mit Butter anbraten. Evt. die halbe Fleischflüssigkeit abschütten.

2 kleine Zwiebeln

fein hacken.

1 Estragonzweig

dazugeben und mitdünsten.

Mit 2 dl gutem Weisswein

(Mont, Aigle) ablöschen, wenig

Salz und Pfeffer aus der Mühle

sowie

1 Esslöffel Bouillonpaste

dazugeben, umrühren und bei kleiner Hitze halb zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Der Wein sollte fast eingekocht sein.

2 Esslöffel Dijon-Senf

und

2 dl Vollrahm

gut verrühren, dazugeben und so lange aufkochen, bis die Sauce etwas dicklich wird.

Evt. etwas frischen Schnittlauch

darüberstreuen.

Beilage:

Trockener Reis oder Teigwaren