

Rindfleischpfanne

- 200g gemahlenes Rindfleisch* und
200g gemahlenes Schweinefleisch in wenig
Öl scharf anbraten, * bis das Fleisch druch und durch grau geworden ist.
- 400g Champignons* abtropfen lassen, dazugeben.
3 – 4 Tomaten kleinschneiden, auch dazugeben und alles 15 Minuten mit geschlossenem Deckel vor sich hin köcheln lassen. Dann mit
Salz
Pfeffer
3EL Curry und
5EL Ketchup abschmecken.
- 1 Becher Crème fraîche* unterrühren, noch etwas ziehen lassen, aber nicht mehr auf der heißen Platte kochen lassen. Fertig!
- Zubereitungszeit:** 20 Minuten
- Beilage:** Nudeln, Kartoffelbrei

Tipp:

* *Topf:* Ich empfehle nicht mit einer Pfanne zu arbeiten, sondern mit einem Topf mit größerem Durchmesser.

- ★ Wenn frische Champignons verwendet werden sollen, dann vor dem Anbraten des Fleisches die Pilze mit etwas Butter im Topf andünsten bis Wasser austritt und die Pilze bräunlich werden. Dann die Pilze mit dem Wasser in eine Schale geben und im Rezept fortfahren, später die Pilze wieder zugeben.
- ★ Die Tomaten kann man mit 140g Tomatenmark ersetzen. Das Ketchup ist dann überflüssig.
- ★ Man kann auch einen kräftigen Rotwein (ab den Tomaten) mitkochen lassen. Man muß allerdings etwas länger kochen, um das Gemisch mehr reduzieren zu lassen.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)