

Rindergeschnetzeltes mit Roter Bete und Champignons auf Reis

Gesamtzeit: 20 min.

Portionen: 4



Zutaten:

500 g Rinder-Minutensteaks

400 g Basmati-Reis

1 gekochte Rote Bete

200 g Champignons

2 rote Zwiebeln

3 EL Olivenöl

300 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Anweisungen:

Reis in Salzwasser bissfest garen und danach gut abtropfen lassen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Die Rote Bete auf einem Sieb abtropfen lassen und grob würfeln.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Das Rindfleisch in Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.

Die Champignons, Rote Bete und Zwiebelstreifen dazugeben und mitbraten.

Die Sahne zugießen und aufkochen lassen. Den Reis untermischen und alles ca. 5 Minuten erhitzen. Gelegentlich umrühren.

Gegebenenfalls etwas Wasser dazu gießen. Das Rindergeschnetzelte mit Roter Bete und Champignons nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.