Pfeffer-Rahm-Geschnetzeltes

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	2 EL Rapsöl	600 g Schweine-Geschnetzeltes
1 EL Tomatenmark	2 EL grüner Pfeffer, eingelegt	50 ml Gemüsebrühe
150 ml Schlagsahne	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden.
Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin anbraten. Tomatenmark und grünen Pfeffer kurz mit anrösten.
Mit Brühe und Sahne ablöschen, einen Teil zurückbehalten, mit der Stärke vermischen und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles aufkochen lassen und köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 26. Oktober 2026