



RINDFLEISCH mit SALSA ROJA oder SALSA CHIPOTLE

Puntas de Filete a la Mexicana (Filetspitzen)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Rindsfilet/Rindshuft in Streifen geschnitten*
- 2 grosse Zwiebeln*
- 400 g Champignons*
- 2 Glas (440g) Salsa Chipotle oder Salsa Roja María Dolores
- 4 EL Olivenöl, Salz, 2 Prisen Salz

*Anteile Fleisch, Zwiebeln und Champignons können auch beliebig gemischt werden.

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Champignons in Scheiben schneiden.
2. Champignons leicht anbraten. Zwiebelringe gleichzeitig in 2 EL Öl andünsten bis sie glasig sind. Champignons ohne ihre Flüssigkeit zu den Zwiebeln geben. Vom Herd nehmen und zugedeckt daneben warm halten.
3. Eine Bratpfanne sehr stark erhitzen. Das Fleisch portionenweise in 2EL Öl scharf anbraten. Mit 2 Prisen Salz würzen. Champignons und Zwiebeln dazugeben.
4. Zum Schluss Salsa Chipotle oder Salsa Roja María Dolores dazugeben. Rindfleisch, Zwiebeln und Champignons auf kleinem Feuer in der Salsa kurz ziehen lassen bis die Salsa heiss ist – das Fleisch sollte innen noch rosa sein. Sofort servieren.

DAZU PASST: Reis und Tortillas. Hat man keine Tortillas, passt Reis allein auch sehr gut.

