

Rindfleischgratin

2 grosse Zwiebeln, in Streifen
50 g Speckwürfeli

Zwiebelstreifen und Speckwürfeli braten, bis sie eine bräunliche Farbe erhalten.

1 EL Tomatenpüree
1 EL Mehl
4 dl klare Bratensauce oder Bouillon

Tomatenpüree beifügen.
Mit dem Mehl bestreuen und dämpfen. Mit Bratensauce oder Bouillon ablöschen und mischen. Bei schwacher Temperatur ca. 20 Min. schmoren.

300 g Champignons, in Streifen
1-2 TL Bratfett
Salz, Pfeffer

Champignons in der Bratbutter dämpfen, bis ihr Saft ganz verdampft ist. Der Sauce beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

600 g Resten von Rindsbraten oder Siedfleisch

Das Fleisch in feine Scheiben schneiden.

Einen Teil der Sauce in eine Gratinform giessen und die Fleischtranchen darauf verteilen. Den Rest der Sauce darübergiessen, mit Käse bestreuen. Im auf 200° C vorgeheizten Ofen während 20 Min. goldgelb überbacken.

Bemerkung:

Dieses Rezept eignet sich hervorragend, um Resten von Rindsbraten oder Siedfleisch in ein köstliches Mittagessen zu verwandeln.