

# RINDSGESCHNETZELTES MIT PEP

## Zutaten

2 rote Peperoni  
2 gelbe Peperoni  
Butter  
1 Prise Zucker  
Salz  
Pfeffer  
600 g geschnetzeltes Rindfleisch  
1 ½ EL Balsamicoessig  
1 dl Bouillon  
2 dl Vollrahm

## Zubereitung:

Peperoni entkernen, in Streifen schneiden und in der aufgeschäumten Butter knapp weich dämpfen. Zucker darüber streuen, würzen, gut vermischen und aus der Pfanne nehmen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und portionsweise in Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Essig ablöschen, etwas ein-

kochen lassen, Bouillon dazugießen, etwas einkochen lassen, Rahm beifügen und aufkochen. Fleisch zur Sauce geben und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten schmoren lassen. Peperoni darunter mischen, nochmals 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, abschmecken und servieren.

## *En Guete!*

*Rezept von Ursula Rohrer-Imholz, Sachseln*



Bäuerinnenverband  
Nidwalden

Das Rezept stammt aus dem Kochbuch «Obwaldner und Nidwaldner Bäuerinne kochen» (ISBN 3-905694-12-13, Preis: 27.-, zu bestellen per Mail bei [cleliakempf@gmail.com](mailto:cleliakempf@gmail.com)). Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Nidwaldner Bäuerinnenverbands.