



Kalbsrückensteak auf Mango-Currysauce

Zutaten für 3 Portionen:

- 3 Kalbsrückensteak
- 30 ml Öl
- 50 g Zwiebelwürfel
- 150 g Mango
- 30 g Butter
- 5 g Currypulver
- 50 ml Orangensaft
- 200 ml Wasser
- 1 Btl. **FLEISCHER** Helle Soße
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kalbsrückensteaks würzen und in Öl anbraten. Danach warmstellen.
2. Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mango in Würfel schneiden, zugeben und kurz mitdünsten.
3. Mit dem Orangensaft ablöschen und kurz reduzieren lassen. Das Wasser aufgießen, den Beutelinhalt einrühren, das Ganze aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Danach das Currypulver unterrühren.
4. Mit der Sahne verfeinern, kurz aufkochen und je nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
5. Die Kalbsrückensteaks auf Teller setzen und mit der Mango-Currysauce, Mangoscheiben und Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Langkornreis.



Die ideale Basis für tolle Kreationen

Diese fein abgestimmte, leicht cremige Sauce mit ausgewogenem Geschmack paßt ideal zu Gemüse wie z. B. Blumenkohl oder Broccoli sowie zu hellem Fleisch wie Pute, Kalb oder Huhn. Aber auch zu Fisch- und Eiergerichten ist diese helle Soße die ideale Ergänzung.

Probieren Sie unsere leckeren Rezeptideen und entdecken Sie wie vielfältig die Variationsmöglichkeiten sind. So kommt noch mehr Kreativität und Abwechslung auf Ihren Tisch!

GUTES GIBT'S BEI

Schweinemedallions mit Champignon-Gorgonzolasauce

Zutaten für 3 Portionen:

6 Schweinemedallions à 60 g
30 ml Öl
100 g Zwiebelwürfel
200 g Champignons
30 g Butter
50 ml Weißwein
200 ml Wasser
1 Btl. **FLEISCHER**
Helle Soße
3 EBL. Crème fraîche
50 g Gorgonzola
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Schweinemedallions würzen und in Öl anbraten. Danach warmstellen.
2. Butter in die Pfanne geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die kleingeschnittenen Champignons kurz mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.
3. Mit Wasser auffüllen, den Beutelinhalt einrühren, das Ganze aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen.
4. Die Crème fraîche zugeben und kurz erhitzen. Den Gorgonzola zufügen, schmelzen lassen und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Schweinemedallions zusammen mit der Champignon-Gorgonzolasauce auf Tellern anrichten.
6. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Als Beilage empfehlen wir **FLEISCHER Spätzle**.



Rumpsteak mit Maiscremegemüse

Zutaten für 3 Portionen:

3 Rumpsteaks
30 ml Öl
50 g Zwiebelwürfel
250 g Mais (Dose)
30 g Butter
50 ml Sherry medium
200 ml Wasser
1 Btl. **FLEISCHER**
Helle Soße
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Rumpsteaks würzen, in Öl anbraten und kurz warmstellen.
2. Die Butter in die Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. 250 g abgetroffenen Dosenmais zugeben und kurz mitdünsten.
3. Mit dem Sherry ablöschen und kurz einkochen lassen. Das Wasser aufgießen, den Beutelinhalt einrühren, das Ganze aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen.
4. Die Sahne zufügen, kurz erhitzen und je nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Rumpsteaks auf Teller anrichten und das Maiscremegemüse daneben platzieren.

Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelrösti.

