

Rindshuftstreifen an scharfer Whiskysauce



Zutaten für 10 Personen:

2 kg	Rindshuft
2	Zwiebeln
2	frische rote Chilischoten (evtl. getrocknete)
2 dl	Whisky
2 dl	Fleischbouillon
2 dl	Rahm
1 dl	Ketchup
60 g	Butter
40 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
etwas	Worcestershiresauce

Zubereitung:

Die Rindshuft von der Mittelsehne befreien und in ca. 2-3 cm dicke Streifen schneiden und würzen.

Pfanne erhitzen, Butter begeben und die Huftstreifen auf starker Flamme beidseitig ca. 1-2 Minuten anbraten.

Wer die Huftstreifen durch gebraten will, muss sie etwa 3 Minuten länger auf beiden Seiten anbraten.

Im 80°C warmen Ofen warmstellen.

Mehl in dem Bratensatz anrösten, die gehackten Zwiebeln und Chilischoten begeben und mit dem Whisky, der Bouillon und dem Rahm ablöschen.

Aufkochen und das Ketchup und Worcestershiresauce beifügen und die Sauce sämig kochen.

Die Huftstreifen mit der Sauce vermischen und auf heiße Teller anrichten.

Nach Belieben mit kleinen ganzen Chilis garnieren.