Rezept Geschnetzeltes für 4 Personen (dazu passen, Reis, Nudeln oder Spätzle)

|  |  |
| --- | --- |
| 500g Geschnetzeltes | Öl |
| 1/2 Zitrone | Majoran |
| 1 Knoblauchzehen | Oregano |
| 300ml Creme Fraiche | Salz |
| 300ml Sahne |  |
| 1 Fleischbrühwürfel oder Pulver in angepasster Menge |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zitronen auspressen |
|  | Knoblauchzehen schälen und klein hacken, oder durch die Knoblauchpresse drücken |
|  | Fleisch in einer Schüssel salzen und pfeffern, mehrmals wenden/rühren |
|  | Zitronensaft dazu geben (vorsichtig, erst mal nicht die ganze Menge) und vermengen |
|  | Knoblauchzehen dazu geben und vermengen |
|  | Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin anbraten |
|  | Sahne, Creme Fraiche und Fleischbrühwürfel hinzugeben |
|  | Herd runterdrehen und leicht köcheln lassen mit Majoran und Oregano verfeinern |
|  |  |
|  |  |