

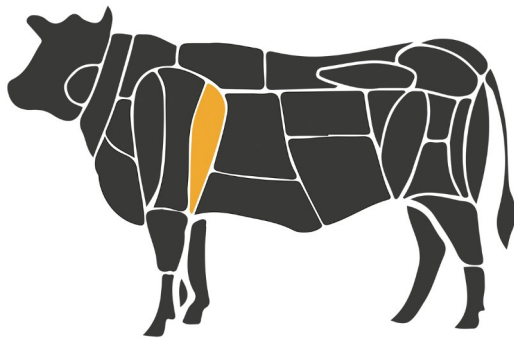


Bio von der Weide  
auf den Teller



Ein Rezept von Andreas Zawada, Küchenleiter der  
Betriebsgastronomie der Berliner Stadtreinigung

## Jägerpfanne mit Rindfleischstreifen und Pilzen



### Zutaten (für 100 Personen)

18 kg	Rindergeschnetzeltes (z.B. vom Dicken Bug) vom Bio-Weiderind
2 L	Rapsöl
5 kg	Zwiebeln (frisch oder TK in 3-5 mm Scheiben)
2 L	zweifach konzentriertes Tomatenmark
10 kg	Pilze (z.B. frische Champignons oder TK Mischpilze)
2 L	Sahne (20 % Fettanteil) Stärke
Gewürze:	Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Thymian, Knoblauch, Lorbeer und Piment

### Zubereitung

1. Vorbereitung: das Rindfleisch quer in dünne Streifen schneiden, Champignons scheideln und auch die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden.
2. Öl erhitzen und das Bio-Weiderindfleisch scharf anbraten, Zwiebeln hinzufügen und mitschmoren. Tomatenmark begeben und kurz anrösten.
3. Mit Wasser oder Fond auffüllen. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, Lorbeer und Piment dazugeben und solange köcheln lassen, bis das Bio-Weiderindfleisch weich ist. (Erfahrung mit Bio-Weiderindfleisch: Dies wird schneller weich)
4. Die Pilze mit dazu geben und nur noch kurz köcheln lassen, damit die Pilze nicht zu viel Wasser abgeben.
5. Die Sauce mit etwas Stärke abbinden
6. Zum Schluss die Sahne dazugeben, umrühren und kurz erhitzen.

**Ideen für Beilagen:** Spätzle, Nudeln, Petersilienkartoffeln