

Rindshuftstreifen an Portweinsauce

Backofen auf 80°C vorheizen, Platte mitwärmen

600 g	Rindshuft	in 1 cm dicke Scheiben und diese in Streifen schneiden
1 El	Ketchup	alles zusammen in einem Schüsseli verrühren, Fleisch zugeben, gut mischen, kurze Zeit marinieren
1 El	Dijon Senf	
2 El	Olivenöl	
½ Tl	Paprika Pfeffer	
2 El	Olivenöl	in Bratpfanne erwärmen, Fleisch salzen, portionenweise auf der 1 Seite 1 Min. ohne Wenden anbraten, auf der 2. Seite nur noch 30 Sek., sofort in den Ofen geben, mit der nächsten Portion gleich verfahren. 10 Min. im Ofen nachziehen lassen
1,5 dl	Portwein	Bratensatz ablöschen, auf ca. 1 dl einkochen lassen
2 dl	Weisswein	
1,5 dl	Rahm	zugeben, gut würzen leicht sämig einkochen lassen
1 Bd.	Oregano, geh. Salz, Pfeffer	