Wellenspiessli von der Rindshuft

Die Rindshuft ist zwar ohnehin schon zart, doch wird sie dünn geschnitten und wie ein Leporello gefaltet und auf einen Spiess gesteckt wird das Fleisch noch etwas zarter. Es darf dabei aber nur ganz kurz, je 1 Minute auf jeder Seite, in heisser Bratbutter abgebraten werden. Zwischen den Fleischstreifen stecken vorgebratene Zwiebel- und Peperonistücke und sorgen für Würze.

Zutaten (pro Portion)

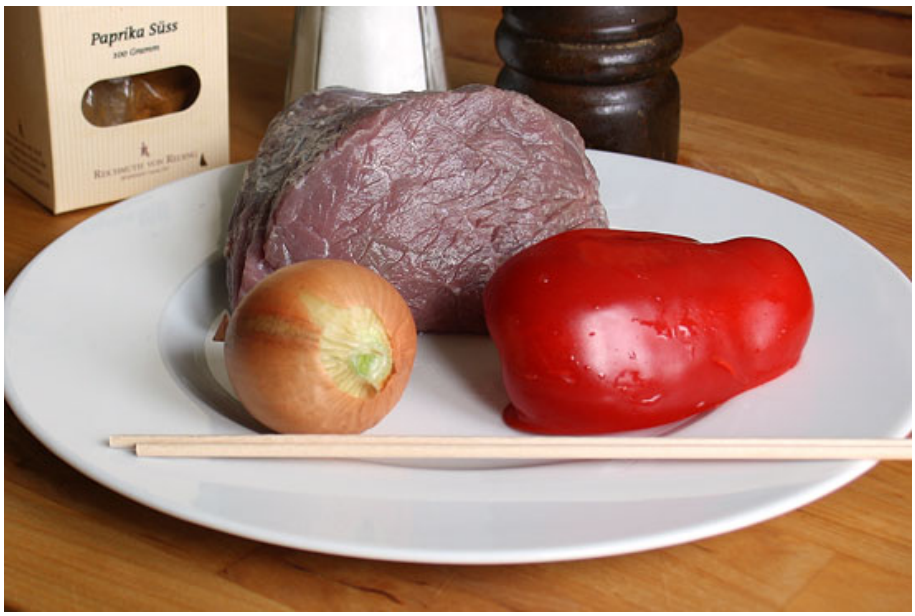
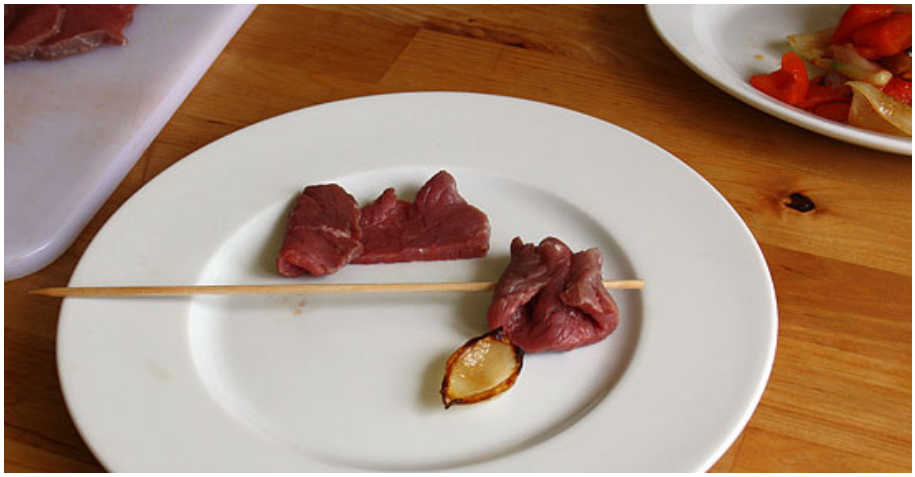
180g	Rindshuft (z.B. Rindshuftfilet)
1/2	Zwiebel
1/4	Peperoni
	Salz, Pfeffer und süsser Paprika
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und die Schalen ablösen. Peperoni schälen (Sparschäler), in etwa 3cm breite Stücke schneiden. Beides zusammen in Bratbutter ca. 5 Minuten braten.

Rindfleisch zu etwas 3cm breite Stücke schneiden, davon Streifen von ca. 3-4mm dicke abschneiden. Zusammen falten und auf einen Holzspiess stecken. Abwecchslungsweise Zwiebel und Peperoni zwischen den Fleischstücken einschieben. Mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen.

Auf jeder Seite 1 Minute in sehr heisser Bratbutter anbraten. Mit Kräuterbutter servieren.


Paprika Süss