



## Rinderhüfte mit Streifengemüse und Champignons

### Zutaten für vier Personen

600 g Streifen von der Rinderhüfte  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL Chiliflocken  
Pfeffer  
1 ½ EL Olivenöl  
120 g braune Champignons  
je 60 g feine Streifen von Karotten, Lauch, Sellerie  
80 g Zwiebelwürfel  
60 g Speckwürfel  
1 fein gewürfelte Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
200 ml Kalbsfond  
240 g Maccaronelli  
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin  
Salz

### Zubereitung (circa 35 Minuten)

Rinderhüftstreifen mit Kreuzkümmel, Chiliflocken, Olivenöl und wenig Salz und Pfeffer gut vermengen und kurz marinieren lassen. Maccaronelli in sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben und in Scheiben schneiden. Kalbsfond mit eingerührtem Tomatenmark erhitzen.

Rinderstreifen in heißer Pfanne mit Zwiebelwürfeln und Knoblauch ansautieren. Champignons zugeben und mit unterheben. Gemüsestreifen zufügen und mit vorbereitetem Kalbsfond auffüllen. Aufkochen und ziehen lassen. Etwas gerebelten Thymian und abgezupfte Rosmarinnadeln mit einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Speckwürfel und Maccaronelli mit unterziehen und das Gericht in tiefen Tellern anrichten. Mit Thymian garnieren oder die Maccaronelli separat als Beilage anrichten.

**Dieses Gericht ist lactosefrei.**

### Nährwert pro Portion

537 kcal – 18 g Fett - 45 g Eiweiß – 48 g Kohlenhydrate – 4 BE