Geschnetzeltes mit Bratkartoffeln von FlyingEye

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Salz

1.2 kg geschnetzeltes Rindfleisch	Das Fleisch mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und würzen
300 g Zwiebel	2-3 Zwiebeln kleinhacken und zum Fleisch hinzufügen
* 3 g Knoblauchzehen	1 Knoblauchzehe kleinhacken und zum Fleisch hinzufügen
300 g Champignons	Die Champignons zum Fleisch hinzufügen
4.0 dl Vollrahm	Die Vollrahm zum Fleisch hinzufügen und leicht köcheln lassen
2.0 g Kopfsalat	2 Kopfsalate waschen und teilen
30 g Senf	Senf, Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren
1.5 dl Balsamico-Essig	
3 dl Olivenöl	
2.0 kg Kartoffeln mehligkochend	Die Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig anbraten lassen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*