

Boeuf Stroganoff

Zutaten

800 g	Rinderfiletspitzen, oder wie hier im Bild abgehangenes Rinderfilet.
250 ml	Rinderbrühe
150 g	Chalotten oder kleine Zwiebeln
150 g	Gewürzgurken (Cornichons)
200 g	Champignons oder Steinpilze
2 TL	Senf
250 g	Sauerrahm
100 ml	Pflanzenöl, etwas ...Zitronensaft, Petersilienblätter, Pfeffer und Salz.



Zubereitung

Das Fleisch in Fingerdicke Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und fein hacken, Gurken in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Rinderbrühe vorher kochen oder Rinderfond verwenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und das ungewürzte Fleisch portionsweise 1-2 Minuten, von allen Seiten anbraten (sautieren). Entnehmen Sie das sautierte Fleisch und stellen es beiseite. Decken Sie es mit Alufolie ab und lassen es ruhen. Nun geben Sie die Zwiebel in die Pfanne und lassen sie kurz glasig werden. Es kommen die Pilze dazu und werden auch nur kurz ringsum angebraten; zuletzt die Gurken dazugeben.

Sautieren der Filetstreifen



Zum Schluss mit Brühe aufgießen. Etwas reduzieren bzw. einkochen lassen und mit Senf und Sauerrahm zu einer feinen Soße rühren. Das Fleisch dazugeben und alles nochmals kurz erhitzen. Mit den Gewürzen abschmecken und wie hier im nachfolgenden Foto, mit Reis und etwas Butter servieren. Natürlich kann man auch Salzkartoffeln oder andere Beilagen einsetzen, je nach persönlicher Vorliebe.

Boeuf Stroganoff mit Basmati-Reis

