

Boeuf Stroganoff



Zutaten für 4 Portionen

800 g Filetspitzen (Rindfleisch)	200 g saure Sahne
2 gelbe Zwiebeln (1x mittlere / 1x klein)	30 g Kochbutter
1 rote Peperoni	1 EL Tomatenpüree
500 g frische Champignons (braun)	250 ml Rindsbouillon
150 g Gewürzgurken	1 Bund Petersilie

Zubereitung

Filetspitzen quer zur Faser in gut 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann in Faserrichtung in Würfel schneiden. 15 Gramm Kochbutter in einer grossen Pfanne erhitzen. Spitzen portionsweise bis zur leichten Bräunung anbraten und zusammen mit Fleischsaft in eine Schüssel geben.

In derselben Pfanne 15 Gramm Kochbutter erhitzen. 1 kleine Zwiebel (feingehackt), Champignons (in Scheiben geschnitten), Peperoni (der Seite nach in Streifen geschnitten) andünsten und mit Rotwein ablöschen. Tomatenpüree daruntermischen. 1 mittlere Zwiebel (in dünne Scheiben geschnitten), Gurken (in Streifen geschnitten) und Saure Sahne hinzugeben. 5 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Anschliessend das Rindfleisch inklusiv Fleischsaft beifügen und 2-3 Minuten leise köcheln lassen. Vor dem Auftragen die feingehackte Petersilie darüber streuen.

Dazu Reis oder Schwenkkartoffeln servieren.

Wer es gerne ein wenig scharf mag, kann zusätzlich Chili mit der Zwiebel, Peperoni und Champignons andünsten.