



Boeuf Stroganoff

Zutaten

- Spätzle (Rezept finden Sie auf unserer Webseite)
- 300 g Rinderfilet
- 1/2 Zwiebel
- Rote Beete Scheiben aus dem Glas
- 1 Glas Senfgurken
- Pflanzenöl
- Salz & Pfeffer
- Brantwein
- 250 g Champignons
- etwas Butter
- 1 EL Tomatenmark
- Paprikapulver
- etwas Mehl
- 500 ml Rinderfond
- 1 Glas Schlagsahne
- etwas Worcestersauce
- Muskat

Zubereitung

1. Spätzle zubereiten und zur Seite stellen. Rinderfilet in Streifen schneiden. Das Fleisch mit etwas Pflanzenöl in einer Pfanne auf höchster Stufe anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss mit einem Schuss Brantwein ablöschen und anzünden. Damit wird das Fleisch kurz flambiert. Danach das Fleisch zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Zwiebel würfeln und Champignons klein schneiden. Beides in einer Pfanne anbraten. Etwas Butter, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tomatenmark hinzugeben. Mit etwas Mehl bestäuben und kräftig verrühren. Anschließend mit Rinderfond ablöschen und aufkochen lassen.
3. 7-8 kleine Rote Beete Scheiben und ein paar gewürfelte Senfgurken hinzugeben. Mit einem Glas Schlagsahne und etwas Worcestersauce auffüllen und einkochen lassen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle nochmal kurz anbraten. Mit Muskat und Salz würzen. Das Fleisch mit in die Pilzsoße geben und kurz erwärmen.
5. Alles auf einem Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

