

Boeuf Stroganoff

Rezept für 4 Personen

150gr	Champignons
Stk. 1	rote Peperone
Stk. 2	mittlere Essiggurken
Stk. 1	mittlere Zwiebel
50gr	Kochbutter
3 EL	Edelsüss-Paprika
1 EL	Tomatenpüree
1,5 dl	Rotwein
2 dl	Kalbsfond
1,5 dl	Sauer-Vollrahm
500gr	Rindsfilet oder Rindshuft
	Salz, Pfeffer

- 1** Champignons in Scheiben schneiden und die Peperone und Essiggurken in dünne Streifen schneiden.
Das Fleisch in daumendicke Streifen schneiden.
- 2** Die Zwiebel fein hacken und in der Butter in einer grossen Pfanne hellgelb dünsten.
- 3** Champignons, Peperone, Essiggurken, Paprika und Tomatenpüree beifügen und sorgfältig mischen.
- 4** Mit dem Rotwein und Kalbsfond ablöschen.
- 5** Flüssigkeit auf grossem Feuer einkochen lassen, bis nur noch 1 dl Flüssigkeit in der Pfanne ist.
- 6** In der Zwischenzeit das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer separaten Bratpfanne in heissem Butter rosa braten.
- 7** Den Sauerrahm unter die eingekochte Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8** Das Fleisch mit der Sauce mischen und sofort servieren.