

Boeuf Stroganoff



- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wenn es einmal schnell gehen und doch lecker sein soll, Filetgoulasch auf russische Art

Zutaten

- 600 g Rinderfilet in 1 cm dicke Streifen (Ev. aus der Spitze oder dem Kopf des Rinderfilets)
- 300 g frische Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln oder Schalotten, gewürfelt
- 1 kleine Gewürzgurken, entkernt, in Streifen
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Rindfleischbrühe oder brauner Bratensaft
- 1/2 Tl Senf
- 200 ml saure Sahne
- 50 ml Sahne
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rinderfiletstreifen in einer Gusseisernen Stielpfanne in heißem Butterschmalz (In 2- 3 Chargen) kurz anbraten. Noch in der Pfanne salzen und pfeffern, heraus nehmen, warm halten.

Schritt2

Die Platte hoch schalten, noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben und die Pilze scharf anbraten.

Schritt3

Etwas Zeit versetzt die Zwiebeln dazu geben, salzen und mit Rosenpaprika bestäuben.

Schritt4

Mit dem Weißwein ablöschen, den Senf dazu geben, etwas reduzieren lassen.

Schritt5

Dann die Brühe, die Sahne und saure Sahne aufgießen, auf die benötigte Menge einkochen lassen, ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden.

Schritt6

Nunmehr die Gurkenstreifen und das Fleisch dazu geben, erhitzen, nicht mehr kochen lassen, (Die Filetstreifen müssen rosa bleiben und nicht trocken werden) pikant nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Zu Boeuf Stroganoff passen Teigwaren wie Butter Spätzle oder Tagliatelle genau so gut wie Reis, Kartoffeln oder Kartoffelpüree oder einfach ein Stück knuspriges Baguette.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** klassiker, rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/boeuf-stroganoff/>