



Rinderfiletwürfel in „Sauce Smetana“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mein Interpretation des Filetgoulasch „Stroganoff“

Zutaten

- 520 g pariertes Rinderfilet (p.P. 130 g)
- (Zweckmäßig aus den Spitzen oder dem Filetkopf geschnitten)
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 - 2 Gewürzgurken in Streifen
- 3 Tomaten in Würfeln
- 125 g frische Steinchampignons in Scheiben
- 1/8 l Weißwein
- 1 Tl Senf
- Geriebener, frischer Meerrettich (oder aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika
- 1/4 l brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- Öl und Butter,
- 1/8l Sahne und
- 1/8 l saure Sahne
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Rinderfilet von Häuten und Sehnen befreien, in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, und Pfeffer würzen und recht heiß anbraten, Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen.

Schritt3

In der gleichen Pfanne die gehackten Schalotten und die geviertelten Champignons mit einem Tl Paprika, 2 - 3 min. anschwitzen..

Schritt4

Mit 4 cl trockenem Weißwein und dem Bratensaft ablöschen, etwas reduzieren.

Schritt5

Sahne und saurer Sahne zu gleichen Teilen zufügen, erneut auf die erforderliche Menge reduzieren, nachschmecken

Schritt6

Mit dem Senf und geriebenem Meerrettich pikant vollenden.

Schritt7

Zuletzt gebe ich Gewürzgurken in Steifen, abgezogene und entkernte Tomatenwürfel und das warm gestellte Fleisch in die Soße.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Keinesfalls mehr kochen lassen, noch. einen Tl sauren Rahm p. P. darüber geben, servieren.

Schritt10

Dazu reiche ich Teigwaren wie:

Schritt11

Schwäbische Spätzle, feine Bandnudel, Gnocci`s patat, wilden Reis etc. und einen frischen Saisonsalat

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** gesund, klassiker, leicht, pikant, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfiletwuerfel-in-sauce-smetana/>