



Smetana Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu kurz gebratenem Rinderfilet wie Filet Stroganoff

Zutaten

- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 - 2 Gewürzgurken in Streifen
- 2 Tomaten, gebrüht, abgeschreckt, entkernt, in Würfeln
- 125 g frische Steinchampignons in Scheiben
- 1/8 l Weißwein
- 1 Tl Senf
- 1/8 l Sahne und
- 1/8 l saure Sahne
- Geriebener, frischer Meerrettich (Oder aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika
- 1/4 l brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- Etwas Butter,
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch (Steaks oder Filetgoulasch) scharf anbraten und zunächst aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

Schritt2

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

Schritt3

Mit dem Weißwein und dem Bratensaft ablöschen, etwas reduzieren lassen.

Schritt4

Die Sahne und saurer Sahne zufügen, erneut auf die erforderliche Menge reduzieren.
Nachschmecken, mit Senf und geriebenem Meerrettich pikant vollenden.

Schritt5

Zuletzt die Gewürzgurken in Steifen, abgezogene und entkernte Tomatenwürfel unterheben.

Schritt6

Keinesfalls mehr kochen lassen, noch. ev. noch 1 Tl sauren Rahm p. P. darüber geben.

Rezeptart: Braune Soßen

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