



# 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/>