rezepte

1. Bœuf Stroganoff à la Anne

für 4 Personen

1.1. Einkaufliste

- ☐ 500 g gut abgehangenes Rinderfilet
- ☐ 3 Schalotten
- ☐ 3–4 Tomaten
- ☐ 250 g Champignons, frisch oder als Konserve
- ☐ 2–3 Gewürzgurken
- ☐ 30 g Butter
- ☐ 2 TL Pflanzenöl
- ☐ 250 ml saure Sahne oder Crème fraîche
- ☐ 1 TL Senf
- ☐ Saft von 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Dazu Reis oder Kartoffeln.

1.2. Zubereitung

Das Rindfleisch trockentupfen, dann in fingerdicke Scheiben und diese in kleinfingerdicke Streifen schneiden. Die Schalotten pellen und sehr fein hacken. Die Tomaten küchenfertig vorbereiten, d.h. überbrühen und schälen. Das Fruchtfleisch würfeln. Die Champignons, wenn frisch, putzen, aber nicht waschen, Konservenware abtropfen lassen. Die Pilze in feine Scheibchen schneiden. Die Gewürzgurken fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne mit 1 TL Öl erhitzen. Darin die Filetstreifen rundum schnell scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, über der leeren Pfanne abtropfen lassen und beiseite stellen. In der zweiten Pfanne die restliche Butter mit dem Öl erhitzen und darin die Schalottenwürfel glasig dünsten. Die Pilzscheibchen dazu geben und kurz anbraten. In der Fleischsaftpfanne die Sahne mit Senf, Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken und erhitzen. Darin darin die Schalotten , die Champignons, die Tomaten- und Gurkenwürfel kurz aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch unterheben. Kurz ziehen lassen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/beuf_stroganoff_anne

Last update: **2023/05/20 17:25**