Boeuf Stroganoff

Hier kommen Feinschmecker auf ihre Kosten: ein ausgezeichnetes Rezept für Boeuf Stroganoff.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

650 g	Rindslungenbraten
140 g	Champignons
100 g	Zwiebel
100 g	Essiggurken
200 ml	Rindsuppe (oder Fond)
100 g	Sauerrahm
1 TL	Mehl (glatt)
3 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung

1. Ein Lungenbraten eignet sich hervorragend für **Boeuf Stroganoff**. Den Lungenbraten in zirka 0,7 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Gurken in dünne Streifen schneiden.

2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen bevor es im heißen Öl rasch von beiden Seiten 2 Minuten brutzelt. Das Ganze aus der Pfanne nehmen und warm halten. Als nächstes die Zwiebeln im verbliebenen Fett anschwitzen, Champignons dazugeben und rösten. Das Ganze mit Suppe oder Fond ablöschen und aufkochen.

3. Sauerrahm, Paprikapulver und Mehl in einer Schale glatt verrühren und ganz schnell in die

Sauce einrühren (damit sich keine Klumpen bilden). Gurken hinzufügen und nochmal kurz aufkochen lassen. Die Filetspitzen unter die Sauce heben und kurz ziehen lassen (am besten den Topf von der Herdplatte nehmen,) auf keinen Fall mehr aufkochen lassen. Auf angewärmte Teller geben und servieren.

Tipp

Empfohlene Beilagen zum Boeuf Stroganoff sind Reis und grüner Salat. Empfohlene Rotweine sind Zweigelt oder Blaufränkisch.