Filet Stroganoff

Das Filet Stroganoff mit Rinderfilet-Spitzen ist ein Klassiker. Hier das einfache Rezept mit wenigen Schritten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

400 g	Rinderfilet (Rindslungenbratenspitzen)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 TL	Mehl
3 EL	Pflanzenöl
20 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel (klein)
100 g	Champignons
250 ml	Rinderfond
50 g	Gewürzgurken (fein geschnitten)
1 TL	Dijon Senf
3 EL	Créme frâiche

Zubereitung

Für das **Filet Stroganoff** zunächst das Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen. Schneide es in etwa ½ cm dicke Streifen und würze es mit wenig Salz und Pfeffer, bevor du es mit Mehl bestäubst. Erhitze Öl und Butter in einer Pfanne und brate das gewürzte Rindfleisch von allen Seiten kurz an, bevor du es warm im Backrohr bei 60 °C Ober-/Unterhitze hältst.

Brate die fein gehackte Zwiebel in dem Bratenrückstand an, gib die zerkleinerten Champignons dazu und brate alles unter mehrmaligem Wenden 3 - 4 Minuten an. Miit Kalbsfond aufgießen auf gießen und lasse die Flüssigkeit etwa 1 - 2 Minuten einkochen. Fein geschnittene Gewürzgurken sowie Dijon-Senf hinzufügen..

Rühre Crème fraîche unter die Sauce und lasse es weitere 1 - 2 Minuten kochen. Gib das gebratene Fleisch in die Sauce, schwenke alles kurz durch und würze gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nach. Das Filet Stroganoff auf vorgewärmten Tellern zum Beispiel mit breite Bandnudeln anrichen und genießen.

Tipp