Rindfleisch Stroganoff

Das Rindfleisch Stroganoff mit cremiger Sauce ist ein vorzügliches Rezept für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Rinderfiletspitzen
	Salz und Pfeffer
	Butterschmalz
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Essiggurken
6 Stk.	Champignons
1 Handvoll	frische Petersilie
5 EL	Paprikapulver (mild, edelsüß)
125 ml	Rotwein
250 ml	Rindssuppe
100 g	Schlagobers
0.5 EL	Senf

Zubereitung

1. Um ein köstliches **Rindfleisch Stroganoff** zuzubereiten, schneide die Rinderfiletspitzen in Streifen und würze sie mit Salz und Pfeffer. Erhitze etwas Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne und brate die Fleischstreifen scharf an. Nimm das Fleisch aus der Pfanne und stelle es warm.

2. Schäle und zerhacke die Zwiebel fein. Schneide die Essiggurken in feine Streifen und die Champignons in dünne Scheiben. Wasche die Petersilie, tupfe sie trocken und hacke sie fein.

3. Zerlasse im Bratenrückstand etwas Butterschmalz und schwitze darin die Zwiebel an. Gib die

Essiggurken und Champignons dazu und röste sie, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist. Streue das Paprikapulver über das Gemüse und röste es kurz mit, nicht zu lange, damit der Paprika nicht bitter wird. Lösche alles mit dem Rotwein ab und gieße die Rindsuppe dazu. Gib das warmgestellte Fleisch wieder in die Pfanne und lasse die Sauce etwa 5 Minuten köcheln, damit sie leicht reduziert.

4. Rühre jetzt das Schlagobers und den Senf unter die Sauce. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab und montiere die Sauce mit etwas kalte Butterflocken, um sie schön sämig zu machen. Rühre die gehackte Petersilie unter.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**



Tipp

Garniere das Rindfleisch Stroganoff mit zusätzlicher gehackter Petersilie. Dazu zum Beispiel Spätzle, Bandnudel, Reis oder Kartoffelpüree servieren..

https://www.kochrezepte.at/nockerl-und-spaetzle-rezepte