Bœuf Stroganoff

Autor: Stefan Schneider | Kategorie: Rind | für 2 Personen

Zutaten

400 g	Rinderfiletspitzen und Köpfe
250 g	Champignons
125 g	Zwiebelbrunoises
50 g	Butterschmalz
200 ml	Beeftea (Art. 8205)
150 g	saure Sahne
2 TL	Mondamin
100 g	Gewürzgurken (Glas, mit 3-4 El Sud)
10g	Dill
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen und vierteln. Zwiebeln fein würfeln. Ein Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und rundum bei starker Hitze braun anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Erneut einen Esslöffel Butterschmalz in die Pfanne geben und die Champignons und Zwiebeln goldbraun anbraten. Das Fleisch und den Beeftea dazugeben und aufkochen. Saure Sahne und Stärke verrühren, unter das Geschnetzelte mischen und bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Gurken in Scheiben schneiden und mit dem Sud in die Pfanne geben. Dillspitzen hacken und unterschwenken.

Guten Appetit!

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0