

Boeuf Stroganoff



Zutaten für 4 Portionen:

600 g Rinderfilet
2 m.-große Zwiebeln
200 g Champignons
4 m.-große Gewürzgurken
20 g Margarine
Salz und Pfeffer, weiß
2 EL Mehl
250 ml Fleischbrühe (Instant)
250 g Schmand
3 EL Senf, mittelscharf
1 Prise(n) Zucker
Petersilie

ZUBEREITUNG

Filet in feine Streifen schneiden, Zwiebeln würfeln, Champignons blättrig und Gurken in Streifchen schneiden. Die Filetstreifen portionsweise im heißen Fett anbraten, würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Pilze im Bratfett leicht anbraten. Mehl drüber stäuben und kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Schmand und Senf einrühren. Fleisch und Gurkenscheiben zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Petersilie garnieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

