



Rinderstreifen „Stroganoff“



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rinderfilet,
1 Petersilienwurzel, 2 mittlere Zwiebeln,
3 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner (schwarz),
400 g Champignons (frisch), 150 g saure Sahne,
2 Gewürzgurken, 50 g Rote Beete,
50 g Butterschmalz, 40 g Tomatenmark,
400 ml Fleischbrühe,
4 cl Weißwein (trocken),
1 Bund Petersilie,
Mehl zum Bestäuben,
Salz und Pfeffer, Zucker





Zubereitung

Rinderfilet in sehr dünne Streifen (ca. 4 mm) und maximal 5 cm Länge schneiden. Gewürzgurken und Rote Beete ebenfalls in (etwas dickere) Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und hauchdünn-blättrig verarbeiten.

Die Filetstreifen in einer Pfanne mit hohem Rand in sehr heißem Butterschmalz kurz und stark anbraten. Tipp: Wenn Sie das Fleisch vorher in Mehl bestäuben, sorgt das beim Braten für schöne Bräunung.

Zwiebeln kurz mit dem Fleisch anbraten und Tomatenmark dazugeben. Fleisch und Zwiebeln warm stellen. Champignons in etwas Fett anbraten, danach Gurken und Zwiebeln dazugeben, mit Mehl bestäuben, kurz durchrösten, mit der Fleischbrühe und dem Weißwein ablöschen. Etwa 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Die saure Sahne einrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Zuletzt das Fleisch mit den Zwiebeln hinzugeben und nur kurz (1 Minute) darin ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!

