

Boeuf Stroganoff

4-Personen

Zutaten:

600	-	gr Rindsfilet
250	-	gr Champignons
3	-	kleine Tomaten
2	-	Zwiebeln
1	-	Gewürzgurke
75	-	gr Butter
2	-	TL Zitronensaft
1	-	TL scharfer Senf
1	-	EL Mehl
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
0.25	-	l Sauerrahm
0.2	-	l Heisse Fleischbouillon

Zubereitung:

Die Zwiebeln grob hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Gurke klein würfeln und die Tomaten häuten und vierteln. (Kurz brühen)

In einer Pfanne 2-EL Butter erhitzen und die Zwiebeln goldgelb braten. Mehl darüber stäuben und kurz anschmoren lassen. Fleischbouillon langsam einrühren und bei sehr milder Hitze 10-Minuten kochen lassen.

Das Rindsfilet in 1 cm dicke und 5 cm lange Streifen schneiden. 2- EL Butter in einer zweiten Bratpfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten portionenweise 2-3 Minuten braten, sie sollen darin rosa bleiben.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warm stellen.

Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, Champignons 3-Minuten braten, die Tomaten zugeben und weitere 3-Minuten mitschmoren lassen.

Die Pilz-Tomatenmischung und die Gurkenwürfel in die Zwiebelsauce rühren, mit dem Senf und dem Zitronensaft würzen.

Den Sauerrahm unterrühren und das Fleisch zugeben.

Alles heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.