

# Stroganoff



Rezept für 10 Personen

## Zutaten

- 1,2 kg Rindfleisch in Streifen geschnitten (Filet oder gut gelagerte Huft)
- Bratbutter
- 2 Zwiebeln
- Paprika
- Salz / Pfeffer
- 2 rote Peperoni
- 400 g Champignons
- 4 dl Weisswein
- 6 dl Bratensauce oder Bratenfond (Rind)
- 3 Salzgurken
- Fleischgewürz
- 1 Becher Saucenrahm
- Mehl
- 1 Bund Schnittlauch

## Vorbereiten

- Fleisch 2 Stunden vor anbraten aus Kühlschrank nehmen und würzen mit Paprika und Fleischgewürz nach Wahl
- Zwiebeln fein hacken
- Peperoni in feine Streifen schneiden
- Champignons in dünne Scheiben schneiden
- Salzgurken in Scheiben schneiden
- 6 dl Bratensauce oder Fond bereitstellen
- Schnittlauch fein schneiden

## Zubereiten

- Fein gehackte Zwiebeln in WOK geben und kurz andämpfen mit etwas Bratbutter und 1 EL Mehl
- Mit 4 dl Weisswein ablöschen
- Champignons und Peperoni (geschnitten) begeben und das Ganze so lange köcheln bis die Hälfte der Flüssigkeit eingekocht ist.
- Aufgelöste Bratensauce oder Fond dazugeben und Sauce so lange köcheln bis die Sauce leicht dicklich ist.
- Ev. mit Mehlbutter Sauce binden
- Nachwürzen mit Salz, Pfeffer oder Gewürz nach Wahl (Paprika)
- Salzgurken geschnitten begeben zusammen mit dem Saucenrahm und nur noch warm halten, nicht mehr kochen.

- Fleischstücke in sep. Bratpfanne portionenweise kurz (1 Min) anbraten
- Wenn alles angebraten, Fleisch in Sauce begeben.
- Nur noch heiss werden lassen, nicht mehr kochen!
- Kurz vor dem Servieren Schnittlauch darüber streuen oder direkt auf den Teller über Fleisch und Spätzle streuen.

Servieren mit Spätzle, Teigwaren oder Beilagen nach Wahl