

Boeuf Stroganoff

Rinderfilet Stroganow, russische Version

Zutaten (für 4 Personen) :

800 g Rinderfilet,
2 EL Öl,
400 g Zwiebeln,
400 g Champignons,
1 EL scharfer Dijon Senf,
Salz,
eine Prise Zucker,
400 ml saure Sahne.



Zubereitung :

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer quer zur Fleischfaser in ½ cm dicke Scheiben und diese dann in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im heißen Öl glasig braten ohne dass sie Farbe annehmen. Die Zwiebeln sollen weich, aber nicht matschig werden. In einer anderen Pfanne die Filetstreifen in Butter rasch unter häufigem Wenden 3 bis 4 Minuten braten. Fleisch zu den Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die feinblättrig geschnittenen Champignons in einer großen Pfanne rasch scharf anbraten und zu dem Fleisch und den Zwiebeln geben. Die Hitze zurücknehmen, den Dijonsenf und eine Prise Zucker unterrühren und die saure Sahne Esslöffelweise zugeben. Das Ganze noch 3 – 5 Minuten schmoren.

Als Beilage passt körniger Reis.

Hinweis der Aalener Kochbären :

Im Originalrezept werden die Champignons zusammen mit den Zwiebelringen 25 Minuten gegart. Sie sind dann total verkocht und sehen aus wie Dosenware.