



# Klassisches Boeuf Stroganoff

🕒 40–50 Min   

## Zubereitung

- 1 Rinderfilet in dünne Streifen schneiden. Fleisch salzen. Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Essiggurkel in dünne Scheiben schneiden. Schalotten fein hacken.
- 2 Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Fleisch scharf anbraten, bis es gut gebräunt ist, danach sofort aus der Pfanne nehmen. Dann die Schalotten glasig dünsten, Champignons dazugeben. Paprikapulver dazugeben und mitrösten. Mit heißem Hühnerfond ablöschen, Bratensatz von der Pfanne lösen und fünf Minuten einkochen lassen.
- 3 Zum Schluss Schlagobers dazugeben, salzen und pfeffern. Vor dem Servieren kurz aufkochen, Essiggurkerl und Fleisch dazugeben. Fleisch nur kurz erwärmen, nicht mitkochen, sonst wird es zäh.
- 4 Mit frischer Petersilie garnieren und mit Reis servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Rinderfilet
125 g	Champignons
2 Stk.	Schalotten
100 g	Essiggurkerl
250 ml	Klare Hühner- oder Rindsuppe
125 ml	Schlagobers
3 EL	Olivenöl
1 EL	♦ Bio Paprika edelsüß
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
	Frische Petersilie zum Garnieren

