



Klassisches Boeuf Stroganoff

🕒 40–50 Min 

Zubereitung

- 1 Rinderfilet in dünne Streifen schneiden. Fleisch salzen. Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Essiggurken 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 Obers dazugeben, salzen und pfeffern. Vor dem Servieren kurz aufkochen, Essiggurken und Fleisch dazugeben. Fleisch nur kurz erwärmen, nicht mitkochen, sonst wird es zäh.
- 4 Mit frischer Petersilie garnieren und mit Reis servieren.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

