

Stroganoff vom Rinderfilet auf Szegediner Kraut

Fleisch-Rind

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|------------------------------------|-----|-----|-----|
| Rinderfilet (siehe auch ➔) | g | 400 | 600 |
| Oliveneröl | EL | 4 | 6 |
| Schalotten | St. | 3 | 4 |
| Steinpilze (siehe auch ➔) | g | 200 | 300 |
| Butter | EL | 2 | 3 |
| Cornichons | St. | 6 | 9 |
| Bratenfond/Jus (v. Anbraten) | EL | 12 | 18 |
| Rotwein | ml | 200 | 300 |
| Gehackte Petersilie (z. garnieren) | EL | 2 | 3 |
| Crème fraîche (saure Sahne) | EL | 2 | 3 |

VORBEREITEN:

1. Fleisch schnetzeln, reichlich pfeffern und sparsam salzen.
2. Schalotten fein schneiden.
3. Pilze in feine Scheiben schneiden.
4. Cornichons in hauchdünne Steifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Geschnetzeltes in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Jus auffangen.
2. Schalotten und Steinpilze mit Butter in der Pfanne anbraten. Mit Rotwein ablöschen und den Jus zufügen. Etwas einkochen.
3. Cornichons zufügen, noch etwas einkochen und eventuell mit Butter binden.
4. Geschnetzeltes unterziehen, mit Crème fraîche abschmecken eventuell nachwürzen.
5. Portionsweise auf Szegediner Kraut anrichten und mit Petersilie bestreuen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Szegediner Kraut (siehe Beilagen).
Mit seiner Zubereitung vor dem Stroganoff beginnen!

- ➔ *Alternativ kann statt Rinderfilet, Hohe Schulter vom Rind oder Schweinefilet genommen werden. Anstelle der Steinpilze können auch andere Pilze z. B. Bauernchampignons verwendet werden.*